

# ÉCHO/UDM

*La Seconde Vie de vos Raisins*

Septembre 2021

## 2021-2022, LE DÉFI DU GEL



L'originalité  
de la Gouvernance

L'investissement :  
entre rigueur et ambition

## Éditorial



Le monde viticole connaît régulièrement des événements climatiques et sanitaires qui impactent les récoltes. A l'étendue des dégâts causés par le gel sur l'ensemble du vignoble français, sont venus s'ajouter les habituels aléas de la saison, grêle, sécheresse et maladie qui donnent définitivement un caractère exceptionnel à l'année 2021 ...

Nous avons suivi avec une attention particulière les prévisions de récolte auprès de nos adhérents avec des Conseils d'administration extraordinaires et un sondage nous permettant d'affiner les pertes envisagées. Comme nos viticulteurs, nous avons dès le mois d'avril anticipé cette saison atypique, avec une baisse estimée à plus de 30% dans notre zone d'influence. Les vignobles espagnols et italiens ont également connu des aléas climatiques, notamment la grêle, qui pourraient impacter le vignoble de façon significative, ce qui aura sans doute un impact sur l'évolution des marchés.

Encore une fois nos équipes devront s'organiser, s'adapter et tout mettre en œuvre pour maîtriser le retentissement sur notre structure. Notre engagement vis-à-vis de nos adhérents reste au centre de nos préoccupations et nous ferons le maximum pour les accompagner. UDM, c'est notre Unité, notre Détermination, notre Mouvement.

## Une Gouvernance au service de ses adhérents : Nos adhérents, notre force, notre ADN !



Grâce à un Conseil d'Administration restreint à 16 membres issus de caves coopératives et particulières, UDM a respecté son engagement coopératif : respect, écoute et représentativité des territoires. Le Conseil d'Administration se réunit 8 fois par an au minimum, en général au siège social, pour aborder les sujets classiques de la Gouvernance en toute transparence.

La pluralité de nos activités, les stratégies industrielles, les alliances, les dossiers structurels qui jalonnent la vie de l'entreprise nécessitent des prises de décisions dans des domaines très variés : « on ne s'ennuie pas chez nous ».

Chaque année, le Conseil se retrouve en séminaire afin de renforcer la cohésion de ses membres, de fixer la stratégie du Groupe et de suivre son évolution.

Régulièrement, viennent s'ajouter à cet ordre du jour des thèmes structurels : collecte, épisode climatique, évolution de la filière... Nous mettons en avant l'importance de l'échange : chaque administrateur doit être un relais entre UDM et son territoire.

L'assemblée générale, point culminant de l'année, clôture notre exercice. A cette occasion, le Conseil peut informer et échanger avec l'ensemble des adhérents en toute convivialité, sur les sujets d'actualité. Le Conseil se réunit ensuite en soirée pour débriefer l'évènement et renouveler les organes de gouvernance.

Le Bureau du Conseil est composé de 7 membres : les 4 administrateurs du G4 (cf. ci-dessous), renforcé par Denis Carretier, Jean-Michel Sagnier et Didier Boyer, qui ont chacun une implication politique forte au niveau de leur territoire.

## LE G4, l'originalité d'UDM



Proposé par Bruno Guin en 2019, le G4 est un organe qui se compose de 4 administrateurs : Expérience, proximité, disponibilité et connaissance approfondie de leur territoire caractérisent ses membres :

- Bruno Guin, l'investissement d'un président qui représente la cave de St Maurice de Cazeville.
- André Mercier, l'expérience d'un ancien président d'UDM, qui incarne le territoire ardéchois à travers la cave coopérative la Cévenole.
- Claude Béchard, l'implication opérationnelle et de proximité : Président des Vignerons Propriétés Associés, il représente UDM au conseil d'administration d'UVA Terra, notre filiale Engrais.
- Serge Garcia, membre du conseil d'administration de la cave de Cuxac d'Aude se démarque par sa disponibilité et son caractère d'homme de terroir.

Les membres du G4, par leur complicité et leur complémentarité dans leur domaine de prédilection sont à même d'étudier les dossiers avec réactivité et pertinence. La cohésion du G4 autour de son Président crée du dynamisme et de l'émulation auprès des membres du Conseil d'administration.

Le G4 travaille au plus proche de l'exécutif et épaulé Daniel Faure ( DG ) sur les sujets exigeant réflexion et rapidité dans la prise de décision. Le partage en temps réel sur les enjeux du Groupe contribue à la performance de l'entreprise.

## Les contrats vendanges : Une offre à la carte

Les premiers Contrats Vendanges ont été instaurés par UDM en 2015 afin de garantir l'approvisionnement de MCR à ses adhérents. Le but était d'éviter la spéculation, mais aussi de maîtriser l'amont ainsi que la qualité et la traçabilité des produits.

Ces contrats connaissant un succès grandissant, un second Contrat Vendanges a vu le jour pour l'offre d'Acide Tartrique. Enfin, tout récemment, UDM a proposé le Contrat Vendanges Engrais, qui ouvre à ses adhérents des services exclusifs, en plus de tarifs préférentiels sur les produits élaborés à Vauvert, via le Club UVA TERRA.

A chaque fois, le fonctionnement est simple :

- Une information par un Flash Info, avec une offre à prix avantageux,
- Une réservation en amont correspondant au besoin minimum de la cave,
- Une souplesse sur les livraisons, juin-juillet ou août-septembre, au choix de l'adhérent.

Concernant le MCR, plus de 9000 hl sont contractualisés chaque année par nos caves coopératives. Pour la partie Acide Tartrique, 150 tonnes sont livrées chaque année à l'ensemble de nos adhérents. Pour le Club Uva Terra encore dans sa 1ère année de création, nous enregistrons déjà près de 300 adhérents. Notez qu'UVA TERRA sera au SITEVI qui se déroulera du 30 novembre au 2 décembre au Parc des Expositions de Montpellier !

Proposer un service à la carte dans le cadre des Contrats Vendanges s'inscrit dans les valeurs d'UDM, toujours au plus près de l'intérêt de ses viticulteurs. Le retour aux adhérents s'en trouve renforcé !

## Deux caves emblématiques de leurs terroirs Cave de CRUET et Cave LES VIGNERONS DE JALÈS



La Dent d'Arclusaz,  
sommets du massif des Bauges

### Cave des vins fins de Cruet, la cathédrale des vins de Savoie

Surnommée la cathédrale des vins de Savoie, la Cave des Vins Fins de Cruet est située sur le versant sud du Massif des Bauges. Des vins de montagne issus d'un savoir-faire patrimonial qui se caractérisent par des cépages typiques : la finesse d'une Roussette, la charpente et le goût poivré d'une Mondeuse, la typicité, le gras et la rondeur d'un Chignin Bergeron ou encore du caractère minéral, élégant et fringant d'un cru issu d'un cépage Jacquère.

Les vendanges manuelles, alliant les techniques les plus modernes de vinification aux méthodes traditionnelles, parviennent à exprimer le meilleur de ce terroir savoyard. Regroupant une surface de vignes cultivées de 200 hectares, la Cave de Cruet produit entre 8 et 12% des vins de Savoie.

Enfin, les viticulteurs de Cruet ont à cœur d'inscrire l'avenir dans une démarche de développement durable, de protection environnementale ou encore d'une valorisation des productions favorisant le mariage avec la gastronomie, l'œnotourisme, la qualité paysagère et le cadre de vie.

### Les Vignerons de Jalès : Une cave ancrée dans son groupement

Située au Sud de l'Ardèche, au pied des Cévennes ardéchoises, la Cave des Vignerons de Jalès est créée en 2006, suite à la fusion des caves coopératives de Beaulieu et de Berrias-Casteljalou.

Elle regroupe 60 Vignerons sur une surface de 780 hectares pour une production de 55 000hl en blanc, rosé et rouge en IGP Ardèche essentiellement. Les Vignerons de Jalès appartiennent au groupement Vignerons Ardéchois qui réunit 14 caves coopératives.

Depuis 2016, la Cave de Jalès a investi fortement dans son outil de production pour améliorer la qualité de ses produits et s'engage dans différentes démarches environnementales avec 85% du vignoble converti en bio et HVE niveau 3.

En moins de 7 ans, 14 jeunes vignerons se sont installés sur plus de 125 hectares de vignes grâce à l'accompagnement de la cave de Jalès et au soutien des Vignerons Ardéchois.



Jalès les Vignerons avec la Cuverie

## Un automne gourmand avec un colonel revisité



- 1/ Sortez vos coupes, préalablement rafraichies au congélateur un quart d'heure.
- 2/ Versez une dose de notre Eau de Vie de Poire (environ 5 cl) dans les coupes.
- 3/ Déposez-y une boule de sorbet de poire.
- 4/ Agrémentez votre glace de fleurs de pensées.

# Actualités

## L'investissement : un arbitrage entre rigueur et ambition

Sur les 5 dernières années, le Conseil d'Administration a validé plus de 20 millions d'euros d'investissement.

La stratégie d'UDM s'oriente sur différents axes :

- Des postes récurrents comme l'achat de 50 bennes étanches en inox et l'habillage, toujours en inox, de 2 à 4 cuves de diffusion chaque année.
- Des améliorations de performance sur les installations, avec notamment pour les plus significatifs, la création d'un nouveau silo ( 1.7 M ), ainsi que la rénovation de l'atelier colorant sur le seul site de Vauvert.
- Le choix du développement durable s'est imposé avec l'installation des chaudières biomasse et d'un électrofiltre, pour un coût global de 4.5 millions d'euros.
- Un programme pluriannuel de rénovation de nos bâtiments s'ajoute aux investissements de performance ( cf. ci-dessous ).
- Un budget par site intégrant la stratégie industrielle dans le respect des normes environnementales.

L'essentiel de nos investissements structurels est réalisé hors période de production, nos sites s'animent dès l'arrêt des ateliers pour pouvoir redémarrer à l'arrivée des vendanges. Les projets sont ambitieux et notre volonté de s'inscrire dans l'industrie du futur placera notre distillerie dans les meilleures conditions pour faire face aux enjeux de demain.

## L'investissement : FOCUS sur la rénovation des usines

L'origine de nos usines pouvant remonter au début du siècle dernier, l'usure du bâti exigeait une rénovation de fond, tant sur les bardages, que sur les toitures et les revêtements en très mauvais état. Des installations qui se détériorent ont aussi pour conséquence de dégrader les conditions de travail de nos salariés. C'est pourquoi depuis 3 ans maintenant, nous consacrons un budget pour changer les toitures et les bardages les plus marqués par le temps. C'est ainsi que nous avons affecté plus de 2 millions d'euros pour l'amélioration de nos usines.



Site de Vauvert



Site de Vallon Pont d'Arc

## Olonzac : notre distillerie minervoise



Doyenne de nos sites, la distillerie d'Olonzac existe depuis 1906 et occupe 22 hectares sur la commune. Avec 55 000 hl de lies et de vins et plus de 32 000 tonnes de marcs, la collecte des co-produits viticoles s'étend du Centre Hérault jusqu'aux Corbières.

Organisé autour d'une trentaine de salariés, le site d'Olonzac se caractérise par son rôle clé dans l'élaboration des premières étapes de nos colorants : la sélection et l'extraction des anthocyanes du marc.

En parallèle, Olonzac est doté des activités classiques de toute Distillerie : de la production d'alcool aux amendements organiques, en passant par l'extraction du tartrate, le tri et le séchage des pépins.

Parfaits exemples de l'économie circulaire, les composts et engrais liquides produits sur l'usine, font partie intégrante de notre offre de retour aux adhérents.

Véritable atout, notre station de dépollution performante, nous permet de traiter directement les effluents des ateliers.