Lettre d'information environnementale, économique et sociale - Union des Distilleries de la Méditerranée

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Février 2023

DU RAISIN AU RÉSERVOIR

Certification ISO 22 000

Des caves dynamiques

ÉCHO/UDM
la Seconde Vie de vos Raisins

Lettre d'information environnementale, économique et sociale

Éditorial

Daniel Faure et Bruno Guin

UDM, le Conseil d'administration comme l'ensemble des équipes, vous transmettent leurs meilleurs vœux pour 2023.

Les années se suivent et se ressemblent. Après la pandémie qui n'a pas fini de sévir, l'année 2022 restera marquée par une guerre aux portes de l'Europe avec des retentissements humains et économiques terribles. L'inflation dans tous les domaines, tout particulièrement en matière énergétique, nous amène à sans cesse nous remettre en question pour faire face à ces défis quotidiens. Dans ce climat anxiogène, UDM a su s'organiser pour traverser ces épreuves sans encombre, grâce à une situation financière solide, mais aussi et surtout à l'engagement de ses adhérents et à l'implication des équipes.

Nous avons encore beaucoup à construire, il faut rester dynamiques et toujours avancer ; nous avons des atouts indiscutables qui nous permettront de faire face aux grands enjeux de demain.

DU RAISIN AU RÉSERVOIR

Historiquement, la production d'alcool est le cœur de métier de nos distilleries. La particularité de nos alcools de carburation réside dans leur impact environnemental. En effet, notre production de bioéthanol engage des résidus de la vinification, sans compétition avec la production alimentaire, d'où leur qualification de carburant de « seconde génération ». Il n'y a pas de sol dédié pour son obtention, mais bien un recyclage des marcs et des lies issus des caves. Ce bioéthanol est français et surtout local, on peut réellement parler de circuit court. D'autres atouts sont indéniables notamment sa performance à l'échappement et la réduction importante des émissions de gaz à effet de serre.

Depuis 2003, une directive européenne oblige les pays de l'UE à participer à la réduction des GES en intégrant à la pompe un pourcentage de bio-carburant : SP95 = 5 %, SP98 = 2 %, E10=10 %, E85 = 85 %.

Notre part dans la production nationale est certes réduite comparée aux autres producteurs céréaliers et betteraviers, mais reste un débouché valorisant pour la filière viticole. La quantité produite par notre Groupe représente en moyenne 60 000 Hl d'alcool pur.

Par ailleurs, l'UDM produit un biocarburant, l'ED95 (95 % de bioéthanol), utilisable directement sur les motorisations SCANIA avec un bilan positif par rapport au gazole : -95 % d'émission de CO2 et -50 % de NOx (oxyde d'azote).

Aujourd'hui, ce carburant est notamment utilisé par une ligne de bus desservant Vauvert, mais également par 15 bus de l'agglomération de Montpellier.

Le cercle vertueux des marcs et des lies
Schéma de la production de bioéthanol

ISO 22 000 : NOUVEL ATOUT POUR LE GROUPE UDM

Notre Groupe a récemment obtenu la certification ISO 22 000 sur ses productions technologiques colorants – polyphénols. Le site de production de Vallon Pont d'Arc, en Ardèche, est spécialisé dans le traitement de ces produits qui sont notamment destinés aux marchés mondiaux.

Du fait d'un marché exigeant et concurrentiel, le Groupe UDM a engagé une démarche de certification sur l'ISO 22 000 depuis bientôt 3 ans. En effet, cette démarche correspond tout autant à nos valeurs qu'à nos pratiques : fournir et garantir des produits sûrs, mais également travailler sur l'amélioration continue de nos performances en matière de sécurité alimentaire et de management interne de l'entreprise.

Un dernier audit en novembre est venu confirmer plusieurs années d'investissement et d'engagement des équipes, en validant la conformité du système de management de l'entreprise aux exigences du référentiel, ainsi qu'en termes de capacité à répondre aux exigences légales, réglementaires et contractuelles.

Plusieurs de nos atouts ont été soulignés lors de cet audit : notre modèle économique circulaire permettant la valorisation totale des sous-produits viticoles, la polyvalence et le savoir-faire de nos opérateurs, la collégialité dans l'approche système et la maîtrise du processus d'achat.

QU'EST-CE QUE L'ISO 22 000 ?

L'ISO 22 000 est une norme internationale qui définit les exigences pour un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires. Elle a été développée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et vise à garantir la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire, de la production jusqu'à la consommation.

IL ÉTAIT UNE FOIS UN HOMME ARDÉCHOIS...

Au retour de son service militaire à la Réunion, André Mercier mit au service de l'exploitation viticole familiale les valeurs acquises sous le drapeau : engagement, rigueur et solidarité, des principes qui marqueront sa carrière.

Après quelques années, à l'âge de 28 ans, il fut le plus jeune Président de la Cave Coopérative de Largentière. Au fil des saisons, il enchaîna sur plusieurs mandats de Président dans d'autres coopératives dans le but de défendre de nouveaux projets notamment en fondant les Vins de Pays de la Méditerranée regroupant le Sud-Est et la Corse.

En 2000, André Mercier prit la Présidence de l'Union des Vignerons Ardéchois qui aujourd'hui, produit 85 % des vins ardéchois en IGP.

Sensible aux intérêts de l'ensemble de la filière, il occupa le poste de Président de la Société Française de Distilleries avant de participer à la construction du Groupe UDM et d'en assurer sa Présidence durant quelques années. Ses nombreuses fonctions dans le monde viticole lui ont permis d'assurer plusieurs postes d'administrateur chez ICV, Crédit Agricole, Groupama...

Aujourd'hui, André Mercier a pris sa retraite et a laissé l'héritage familial à sa fille qui en assure sa pérennité. Membre actif de la Confrérie du Cep Ardéchois, il continue de promouvoir la qualité des vins d'Ardèche.

Terroirs de galets et de schistes

Cave de Montfrin et Cave Les Crus Faugères

Cave de Montfrin

La Cave de Montfrin, Bientôt 100 ans de terroir et de savoir-faire

Créée en 1924 par le groupement de 4 communes, Montfrin, Meynes, Comps et Théziers, la cave compte aujourd'hui 80 vignerons pour une surface de 800 hectares de vignes. La cave produit deux AOP, les Costières de Nîmes et les Côtes du Rhône et de nombreuses IGP avec un potentiel de 50 000 hectolitres de vins.

Le vignoble possède un terroir constitué majoritairement de galets roulés, qui confère aux raisins un niveau de maturité excellent. Grâce au mistral, la vigne jouit de conditions climatiques favorables, qui produisent des vins riches, soyeux et amples. Le terroir situé sur les berges du Gardon favorise la production de vins rosés et blancs frais et fruités.

Surnommée la Cave du Mammouth, un authentique squelette trône depuis 2007 au cœur du caveau. En juin 2024, la cave intercommunale fêtera ses 100 ans.

Les Crus Faugères - Mas Olivier, Du terroir à la bouteille en toute qualité et responsabilité

Situés sur les contreforts des Cévennes et dominant la Méditerrannée, Les Crus Faugères - Mas Olivier ont été créés en 1959.

Les vignes implantées sur un terroir 100 % schiste et en coteaux produisent des vins très qualitatifs à petit rendement. Afin de valoriser le savoir-faire des vignerons, la cave s'est orientée vers la commercialisation directe de ses vins en créant la marque Mas Olivier. Aujourd'hui, Les Crus Faugères, ce sont 70 adhérents qui représentent 50 % de l'appellation Faugères déclinée en rouge, blanc et rosé.

En 1999, elle a été une des premières caves coopératives à être certifiée ISO 9001, de la parcelle à la bouteille. En 2013 ses premières cuvées Bio voient le jour et représentent maintenant 20 % de la production. *"L'objectif pour 2023 est d'avoir 95 % de la production sous une norme agro-environnemental HVE ou Bio"*. Les Crus Faugères, c'est avant tout une cave à taille humaine où la synergie entre les hommes et le terroir permet de produire de Grands Vins.

Cave Les Crus Faugères

Crêpes Suzette flambées à la Fine Faugères

1/ Mélangez 250g de farine tamisée, 2 càs de sucre et 1 pincé de sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté.

2/ Ajoutez 4 oeufs, 50 g de beurre fondu, puis progressivement 450 ml de lait, en battant avec un fouet pour bien éviter la formation des grumeaux. Ajoutez 2 càs de Fine Faugères et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur avant d'attaquer la cuisson.

3/ Faîtes chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte en faisant bien cuire vos crêpes de chaque côté pour qu'elles soient bien dorées.

4/ Faîtes chauffer 2 càs de Fine Faugères dans une casserole et y mettre le feu juste avant de verser sur vos crêpes. Dégustez, c'est prêt !

ÉCHO/UDM
La Seconde Vie de vos Raisins

Lettre d'information environnementale, économique et sociale

Actualités

L'Assemblée Générale : une convivialité retrouvée

Après deux ans de COVID, nous avons pu enfin nous retrouver pour notre Assemblée Générale le 27 janvier dernier au Domaine de Verchant.

Cette Assemblée Générale, nous a permis de partager un moment convivial et chaleureux que nous avions placée sous les valeurs de solidarité commune à la Coopération et au rugby. En effet, notre partenaire le MHR est venu clôturer la matinée avec la présentation du Bouclier de Brennus et la participation de Fulgence Ouedraogo. Nous vous remercions pour votre participation record et tous les précieux échanges, nous n'avions jamais été aussi nombreux : plus de 180 invités.

Les chiffres clés de 2022

104 636 Tonnes
de marcs collectées

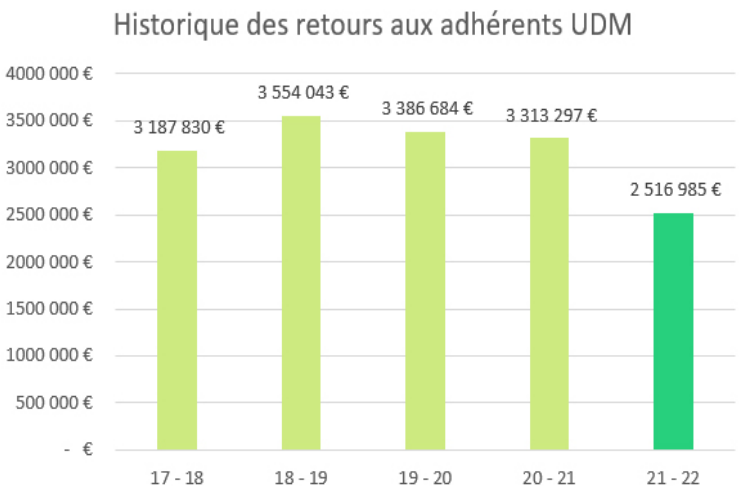
139 280 Hl de lies collectées
91 867 Hl de vins collectés

45 654 039 €
Chiffre d'affaires consolidé

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

Vauvert : un site aux multiples atouts

La Distillerie de Vauvert est située aux portes de la Camargue et du vignoble des Costières.

Notre site le plus récent est sorti de terre en 1973 avec pour objectif, toujours d'actualité, de traiter les volumes importants du secteur gardois et de l'Est de l'Hérault. Siège social depuis la création d'UDM, Vauvert regroupe une soixantaine de salariés, dont la Direction Générale.

Cette distillerie traite aujourd'hui environ 45 000 tonnes de marcs, soit 40 % des quantités traitées par le Groupe. Elle se distingue par une production d'alcool neutre grâce à son outil de rectification et une production de biocarburants, dont l'ED95.

Par ailleurs, la création de la filiale Uva Terra avec TIMAC AGRO il y a 3 ans, a pérennisé la production d'un engrais organique sur Vauvert.