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

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Octobre 2023

OLONZAC ET LA GESTION DE L'EAU :
UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL
POUR UNE PRODUCTION PLUS RESPONSABLE

Distillation de crise :
un nouveau défi logistique

Beaujolais :
le renforcement d'une alliance

ÉCHO/UDM
la Seconde Vie de vos Raisins

Lettre d'information environnementale, économique et sociale

Éditorial

Hugues Maignan

Après un vote de confiance au sein du Conseil d'Administration du 28 juin dernier, Hugues Maignan a été nommé Directeur Général. Il succède ainsi à Daniel Faure qui a accompagné la croissance de notre Groupe pendant plus de 40 ans. Cette transition progressive a été entamée dès l'arrivée de Hugues en mars 2021 où dans un premier temps, Daniel lui avait confié la direction de l'Offre des Produits Technologiques et du Pôle Innovation R&D Environnement.

Par la suite en août 2021 Hugues assure le poste de Directeur d'établissement d'Olonzac et du secteur Ouest par intérim. Le début d'année 2023 a permis un échange définitif sur les dossiers, dans une actualité chargée autour d'une année record tant sur la collecte que sur l'inflation et qui se prolonge sur une distillation de crise d'ampleur.

La transition officielle de la direction générale a eu lieu le 1er juillet 2023. Hugues s'engage à maintenir les valeurs fondamentales de l'entreprise, notamment l'engagement envers les adhérents, les salariés, la qualité des produits et la responsabilité environnementale.

Un modèle de gestion de l'eau pour une production plus responsable

Sur le site d'Olonzac, UDM a mis en place des pratiques durables qui réduisent considérablement son empreinte écologique.

L'un des principaux défis de la production d'alcool reste le refroidissement des colonnes de distillation. Notre distillerie a su relever ce défi en optant pour un process maîtrisé de la gestion de l'eau. En effet, nous utilisons les eaux de condensats, récupérées à partir des évaporateurs, pour alimenter nos tours aéro-réfrigérantes.

En réutilisant les eaux de condensats, nous économisons des ressources précieuses tout en minimisant le rejet d'eau dans l'environnement. Nous estimons cette économie d'eau à 15 000 à 20 000 m3 par an. Cette méthode nous permet, par ailleurs, de réduire les risques sanitaires (légionnelles) : en effet le PH acide des condensats prévient le développement de ces bactéries et le traitement des eaux en est simplifié.

Système de recyclage des eaux usées

Outre l'utilisation des eaux de condensats, le site d'Olonzac dispose d'une station d'épuration qui traite toutes ses eaux usées, ainsi qu'une grande partie des effluents provenant des caves adhérentes voisines.

L'objectif sur lequel nous travaillons actuellement est de réutiliser l'intégralité de l'eau purifiée sur tous nos process de production, afin de limiter toujours plus nos prélèvements.

Engagement pour un avenir durable

Le souci profond de l'environnement et de la communauté nécessite, d'une part un investissement humain à travers le travail de nos ingénieurs, mais également un investissement financier sur des outils performants qui réforment nos pratiques.

Les rendez-vous UDM

Nous organiserons à nouveau en collaboration avec notre partenaire TIMAC Agro, une soirée spéciale Club UVA Terra qui se tiendra dans le cadre du Sitevi. Tous les adhérents au Club UVA Terra sont invités à cet évènemen prévu le 29 novembre.

Notre Assemblée Générale se tiendra le vendredi 19 janvier 2024 au Domaine de Verchant à Montpellier.

Save the date

Les salons agricoles

SITEVI 2023
28 AU 30 NOVEMBRE
AU PARC DES EXPOSITIONS
À MONTPELLIER

2024 MillésimeBIO
MONDIAL DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES
29.30.31 JANVIER 2024 MONTPELLIER PARC EXPO
22 & 23 JANVIER 2024 SESSION DIGITALE ACCÈS 24/24

WINE PARIS | INEXPO PARIS
13-15 FÉV. 2023 PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

Distillation de crise

Dans un contexte de marché tendu et d'excédent de production, la distillation de crise annoncée dès le mois de février a finalement débuté fin juin, avec la signature des engagements. Afin d'accompagner au mieux nos adhérents, les conditions de cette distillation et notre organisation logistique ont été présentées lors de nos réunions territoires du mois de mai.

Les engagements enregistrés par nos référentes matières portent sur un volume de vin avant réfaction de 1 003 542 hl, dont près de 275 000 hl à traiter pour la 1ère tranche. Les volumes collectés sur nos sites pour cette première phase, sont pour Olonzac de 89 000 hl et pour Vauvert de 180 000 hl. Quant au Beaujolais, la demande étant plus faible, seuls 5 600 hl ont été collectés.

Les premiers vins ont été réceptionnés le 21 Juillet à Olonzac et à Vauvert le 27 juillet, leur distillation a commencé aussitôt pour éviter toute perte de temps comme d'alcool.

Pour assurer la distillation de tels volumes, le Conseil a concédé des investissements exceptionnels au printemps, avec l'installation d'une nouvelle colonne à distiller sur le site d'Olonzac.

De plus, nous avons dû relever un défi en collaboration avec nos caves : allier la retiraison des vins et les vendanges !

Le 25 août, Marc Fesneau, le Ministre de l'Agriculture, s'est rendu à la distillerie d'Olonzac. Il est intervenu pour répondre à la demande de financement de la distillation de crise. À l'échelle nationale, les viticulteurs ont souscrit à la distillation de 4,4 millions d'hectolitres de vins excédentaires. Le budget initial était de 160 millions d'euros, partagé à parts égales entre l'État et les subventions européennes. Le Ministre a annoncé que des fonds supplémentaires seraient débloqués pour la deuxième tranche, portant l'aide totale à 200 millions d'euros.

Cave Les Trois Grappes

Histoire, terroir et durabilité

Cave Les Trois Grappes et Cave de Gallician

Cave Les Trois Grappes, Une cave tournée vers l'avenir !

La Cave Les Trois Grappes produit en moyenne 100 000 hl avec un vignoble de 1 300 hectares, cultivé par 240 associés coopérateurs. Spécialisée dans la production de vins de cépages en IGP'Oc, elle commercialise essentiellement des vins en vrac et compte aujourd'hui un portefeuille client important de metteurs en marché de tous niveaux.

La cave Les Trois Grappes a concentré ses efforts sur la maîtrise de chaque étape de la vinification pour constamment améliorer la qualité de ses produits. Récemment, elle a réalisé un investissement majeur autour de trois axes essentiels : repenser l'accueil et l'organisation des apports, rénover et optimiser l'outil de production, rationaliser les flux de travail. Cette modernisation a permis de résoudre des points faibles en se préparant pour l'avenir, mais également d'améliorer la qualité des marcs destinés à UDM.

La Cave de Gallician Signature, Une cave en harmonie avec la nature

La cave coopérative « Gallician Signature » est située à l'extrême sud de la vallée du Rhône, à seulement 15 km de la mer. Son vignoble de 1200 hectares est réparti sur l'AOP Costières de Nîmes (dont elle est la première productrice) et les IGP Oc et Gard. Grâce à son cahier des charges strict et sa situation géographique unique au milieu du parc naturel de la Camargue, les vins de Gallician bénéficient d'une véritable singularité.

La cave fut construite en 1951 par l'architecte Henri Floutier et mise en service en 1952. La façade, classée au patrimoine architectural du XXème siècle, est revêtue d'un plaquis de galets dorés, provenant des vignes alentours, disposés en arrêtes de poissons qui rappellent l'architecture vernaculaire des Costières. C'est avec cette même signature, que la cave a su bâtir sa renommée et ainsi devenir un référent incontournable de la région.

Depuis plusieurs années, Gallician Signature met l'accent sur la protection de cette sublime nature qui l'entoure, en accompagnant chacun de ses 88 coopérateurs à se tourner vers une agriculture respectueuse de l'environnement. Aujourd'hui, le vignoble compte plus de 300 hectares en agriculture biologique et plus de 1100 hectares certifiés HVE. La cave produit en moyenne 70 000 hl, commercialisés en grande partie en conditionnés, soit au total 1 400 000 bouteilles et 400 000 BIB.

Cave de Gallician Signature

ÉCHO/UDM
La Seconde Vie de vos Raisins

Lettre d'information environnementale, économique et sociale

Actualités

Réussite et jeux pour notre Journée Des Salariés

UDM a eu le plaisir de réunir l'ensemble de ses salariés le 16 juin dernier au Mas de la Mourade, dans le cadre d'une journée festive et décontractée. Après 3 années compliquées entre COVID, baisse historique de la collecte suite au gel d'avril 2021 et crise géopolitique, les salariés ont pu se retrouver et échanger avec leurs administrateurs, tout en profitant d'un cadre typiquement camarguais.

En effet, à l'issue d'une journée rythmée par des épreuves en équipes, une démonstration de jeux taurins a précédé la remise du trophée : un pied de vigne aux 10 membres de l'équipe gagnante. Convivialité, échanges et bonne humeur ont été de rigueur tout le long de cette journée, qui s'est clôturée par un apéritif dinatoire.

Rapprochement stratégique entre l'UDM et la Distillerie du Beaujolais

Un changement de présidence et une ouverture vers de nouveaux marchés

Sylvie Mignard qui a accompagné la destinée de la distillerie cette dernière décennie, a passé le flambeau à Philippe Terrollion, qui a codirigé avec elle l'entreprise. Cette transition effective au 31 août 2023, s'accompagne d'une évolution du capital de l'entreprise, UDM passant de 55 % à 79 % de détention des parts, Philippe Terrollion en conservant 21 %. UDM est entrée au capital de la Distillerie du Beaujolais en 2009 et a apporté depuis cette date le support de son groupe pour contribuer au développement de l'entreprise et de ses périmètres de collecte : en 2012, rachat de la Distillerie Champion Labet de Savigny les Beaune et reprise de la clientèle de Bourgogne Alcools à Macon en 2015. Cette progression s'est traduite par le triplement du nombre d'apporteurs, qui sont plus de 5 000 aujourd'hui à bénéficier des services de la distillerie. Grâce à sa filiale de la Distillerie du Beaujolais, UDM est désormais présente dans les bassins viticoles prestigieux du Beaujolais, de la Bourgogne et de la Champagne.

Les plateformes de collecte et de stockage s'étendent au-delà du Beaujolais vers des départements tels que la Côte d'Or, la Loire, l'Allier, l'Aube et l'Yonne et permettent au Groupe UDM d'être présent dans la plupart des vignobles du Grand Est.

L'ensemble de ces développements entrepris avec la Distillerie du Beaujolais, assure à UDM la position de leader français dans la valorisation des co-produits de la vigne. Cela permet également d'accéder à une matière première de qualité pour le développement de nos marchés de productions technologiques (anthocyanes et polyphénols).

Cette étape marque un nouveau chapitre dans l'histoire des deux acteurs, avec des ambitions toujours plus grandes et une volonté commune de contribuer à la valorisation durable des ressources de la vigne.

Site industriel du Beaujolais

Récemment, des initiatives majeures ont été entreprises sur le site du Beaujolais : une extension de la dalle a été réalisée pour améliorer la gestion des marcs ; les processus d'égouttage et de maturation des composts ont été améliorés ; les bassins de récupération d'eau de surface ont été renforcés pour en garantir l'étanchéité.

De plus, 3 850 m2 de panneaux photovoltaïques ont été installés sur les toitures des silos et génèrent 565 500 kWh d'énergie renouvelable, dont une partie revendue à Enedis. Cela réduit non seulement notre dépendance aux énergies fossiles, mais contribue également à nos objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Au printemps, des visites du site ont été organisées pour présenter l'aboutissement de ces chantiers aux apporteurs : ouvrir les portes de la distillerie à cette occasion a rencontré un vif succès.

Renaisroni : L'Art du Mélange

Le Gin Renais, ce spiritueux prestigieux est confectionné à partir de notre alcool neutre issu de la distillation des marcs de raisin provenant du vignoble de Chablis en Bourgogne.

1/ Versez dans un shaker 30 ml de Gin Renais, de Campari et de Vermouth rouge.

2/ À l'aide d'une cuillère à mélange, remuez délicatement les ingrédients pendant environ 20 secondes pour bien les mélanger.

3/ Versez le mélange dans un verre à Whisky rempli de glaçons frais.

4/ Pliez un zeste d'orange au-dessus du cocktail pour libérer les huiles aromatiques puis passez-le sur le rebord du verre, avant de le déposer dans le cocktail.

5/ Remuez délicatement le cocktail avec une cuillère pour mélanger les saveurs.

Votre Negroni au Gin Renais est prêt à être dégusté. Il est conseillé de le boire lentement pour apprécier les profils d'arômes complexes et équilibrés.