

# ÉCHO/UDM

*La Seconde Vie de vos Raisins*

Mars 2024

## NOUVEAU RECORD DE COLLECTE



**Distillation de crise :  
bilan et perspectives**

**Le Bio :  
marc et lie valorisés**



## Éditorial



Bruno Guin et Hugues Maignan

Comme l'ensemble de la filière, l'année qui s'achève nous a encore amenés à relever des défis importants : être confrontés aux impacts de l'inflation sur notre facture énergétique, nos consommables et réactifs, continue de nous convaincre de la pertinence d'une démarche toujours plus axée vers l'efficacité et la durabilité. Les périodes de sécheresse de plus en plus intenses valident notre engagement vers une industrie plus économe et moins dépendante en eau.

Plus que jamais, au vu de ces enjeux, nous devons rester performants pour répondre aux besoins de la viticulture. La distillation des vins excédentaires, lancée au début de l'année 2023 participe à cette réponse.

Dans cet environnement instable, il est nécessaire de rester agiles et à l'écoute de nos marchés pour répondre à la demande de nos adhérents et de nos clients. Ce qui était vrai hier ne l'est plus aujourd'hui. La force d'UDM et de ses filiales réside dans la diversification de ses productions et de ses marchés.

## Une collecte record

La collecte de marc du Groupe UDM en 2023 a dépassé nos prévisions ! Nous avons atteint 195 524 T de marcs avec cependant des apports hétérogènes selon les secteurs. Le site du Beaujolais retrouve les sommets de 2018 avec près de 80 000 T de marcs, Vauvert va traiter un tonnage sans précédent avec plus de 50 000 T, Olonzac renouvelle son point culminant de l'an dernier à 38 000 T malgré les effets de la sécheresse qui a lourdement impacté les vignobles alentour.

Cette collecte de marcs, conjuguée à la distillation de crise a nécessité réactivité et souplesse dans notre organisation logistique. Au jour le jour, nous avons aiguillé les apports sur nos différents sites, selon les disponibilités et contraintes diverses, pour saturer chaque site. Au vu de l'excédent de collecte sur le secteur du Beaujolais, 9 000 T vont être traités sur le site de Vallon Pont d'Arc.

Au vu des volumes, un aménagement des planning de production s'est imposé avec une partie de nos ateliers mobilisée les samedis. Malgré la concomitance de la distillation de crise et ces volumes exceptionnels à traiter, nos prévisions actuelles annoncent une fin de production sur l'ensemble de nos sites à fin juin / début juillet.

Un premier bilan peut être tiré sur nos productions : nous avons atteint de belles performances d'extraction pour les anthocyanes, sur un volume de marcs colorés en net recul toutefois. Les prévisions sur nos productions traditionnelles sont pour l'instant favorables, et nous mettons notre savoir-faire à l'épreuve pour exploiter au mieux un marc riche en tartrate et en alcool.



## Distillation de crise



La Distillation des vins de crise aura occupé les agendas de la filière viticole et donc celui de nos distilleries, tout au long de l'année 2023. Elle reste encore d'actualité ce premier semestre 2024, pour traiter les volumes complémentaires devenus éligibles à la suite de l'annonce de Marc Fesneau, confirmant le déblocage de fonds supplémentaire portant l'aide totale à 200 millions d'euros.

Calendrier et budget ont évolué en conséquence au cours de l'automne.

Pour la deuxième tranche, nos équipes se sont adaptées et ont organisé la collecte et la distillation de près de 133 000 Hl sur le Groupe : Vallon Pont d'Arc, non mobilisé sur la première tranche, est venu renforcer notre capacité de distillation avec 25 000 Hl de vins rentrés sur le site.

Après la pause de Noël, la troisième tranche de distillation de crise a débuté : les vins ont pu être retirés sur les caves à partir de la première semaine de janvier et leur distillation devrait s'achever avant mi-mai. Toutes nos capacités sont mises à contribution : 126 000 Hl prévus sur Vauvert, 90 000 Hl sur Olonzac et 57 000 Hl sur Vallon Pont d'Arc. Comme sur la première et seconde tranche, le Beaujolais avec un territoire moins impacté par la crise, ne distillera que 4 150 Hl de vins.

Par ailleurs, au-delà de sa fonction de collecte, de distillation et de dépollution des vins de crise, l'UDM assure également le reversement de l'aide au producteur avec déjà plus de 18 millions d'euros reversés à ses adhérents.

## Un pas de plus vers la seconde vie : traitement du marc et des lies bio

Dans le cadre de la diversification de nos activités sur des marchés porteurs, nous avons lancé la production d'alcool bio à partir de marc en complément des lies bio déjà mises en œuvre sur le site de Vauvert. Cette décision découle d'une demande croissante sur ce type d'alcool dans les secteurs alimentaire et industriel, ce qui nous a incités à accroître nos volumes de production.

Donner une seconde vie aux sous-produits bio de nos viticulteurs engagés dans cette démarche, nous apparaît en cohérence avec les choix de la filière. Nous traitons déjà depuis une décennie les lies bio du secteur et nous avons décidé d'intégrer les sous-produits solides dans cette valorisation.

Cette expansion de nos productions a nécessité une réorganisation de nos plannings et installations. Dès le début des vendanges, une phase de contrôle

des matières premières s'est opérée pour attester la conformité de celles-ci, avec un enregistrement rigoureux des certifications de nos adhérents. A son arrivée, un silo entier a été dédié au stockage du marc bio, évitant ainsi tout mélange avec du marc conventionnel. Pour assurer le traitement du marc et des lies bio, tout en optimisant notre calendrier, une interruption de nos productions conventionnelles était indispensable. La pause de Noël nous a permis de procéder au nettoyage et à l'adaptation des installations, garantissant ainsi la conformité aux exigences biologiques.

Des réflexions sont par ailleurs en cours sur les modalités de valorisation en bio des autres coproduits (pépins, pulpes,...).

## De l'héritage antique à la diversification

### Cave de Frontignan et Cave de Buxy

#### La Cave de Frontignan, De l'héritage antique à la diversification

La coopérative viticole "Frontignan Muscat", fondée en 1904, incarne la particularité de cette appellation, représentant fièrement 93% de sa production. Ses 130 associés coopérateurs produisent une moyenne de 16 000 Hl, qui sont valorisés et vendus en bouteilles.

Ce qui rend cette appellation si distinctive, c'est son engagement envers son mono-cépage, qui néanmoins offre une palette diversifiée de saveurs et d'arômes.

L'origine de la culture du cépage Muscat Petits Grains remonte à l'époque Gallo-Romaine, établissant ainsi une tradition séculaire. Niché entre le littoral méditerranéen et la garrigue, l'AOP Muscat De Frontignan s'étend sur une superficie de 700 hectares, capturant l'essence même de son terroir.

70% de la production sont des Vins Doux Naturels en AOP, qui se décline dans l'emblématique bouteille torsadée. Le reste se répartit entre les muscats secs blancs et rosés en Pays D'Oc IGP, ainsi que les moelleux de la même appellation. Des effervescents et des vins hors d'âge viennent compléter leur gamme.



Cave de Frontignan

Depuis plus de deux décennies, la cave coopérative n'a cessé d'innover et de se diversifier, offrant aux consommateurs une gamme étendue de produits aux couleurs variées : blancs, rosés, oranges, rouges et ambrés, sans oublier les Vins de Liqueur. De plus, tous les résidus de la production sont dédiés à l'UDM, assurant ainsi une gestion durable des sous-produits, car ils permettent dans une dynamique d'économie circulaire de produire l'alcool utilisé dans le mutage des vins doux naturels.

## Millebuis par les Vignerons de Buxy, Une Cave Coopérative Bourguignonne engagée et innovante

Millebuis par les Vignerons de Buxy est une cave coopérative bourguignonne née en 1931 au cœur de la Côte chalonaise de la volonté de quelques vignerons de se fédérer pour élever, produire et commercialiser un vin de qualité. La cave compte désormais près de 200 adhérents pour près de 1000 Ha de vigne, elle produit principalement les appellations Montagny, Givry, Mercurey, Rully, Bourgogne Côte chalonaise, Bourgogne Aligoté ainsi que du crémant, pour une production d'environ 75 000 Hl. La gamme Millebuis exprime avec finesse et authenticité la richesse de leurs terroirs à travers une vinification parcellaire méticuleuse.

Engagée depuis 2013 au sein du collectif RSE des Vignerons Engagés, la cave a initié de nombreux chantiers de réflexion et d'expérimentation, nourrissant sa démarche stratégique autour des trois piliers fondamentaux de la RSE : environnemental, social/sociétal et économique.

Sur le plan environnemental, des changements significatifs ont été opérés au vignoble, privilégiant des pratiques respectueuses de la terre telles que le travail des sols et la plantation d'arbres.

Dans le domaine social/sociétal, la cave favorise l'intelligence collective à travers des ateliers et s'engage dans une réflexion autour de la qualité de vie au travail. Son enracinement territorial est renforcé par des projets de codéveloppement pédagogiques, comme les rencontres annuelles des métiers de la Vigne à la Cave, ainsi que des initiatives touristiques innovantes.

Sur le plan économique, la cave a développé une politique commerciale



Cave de Buxy

omnicanal, exploitant avec succès une boutique en ligne, un réseau d'exportation, la vente directe et la grande distribution. Ces efforts sont soutenus par une plateforme logistique efficace, réduisant ainsi l'empreinte carbone grâce à une optimisation du trafic.

Toujours à l'écoute des évolutions de la société, la cave s'inscrit dans la continuité de son histoire et de son savoir-faire, tout en anticipant les défis de la viticulture de demain, notamment à travers l'exploration de la robotique, de l'intelligence artificielle, la prise en compte des changements climatiques et la réponse aux nouvelles attentes des consommateurs.



# Actualités

## L'Assemblée Générale



Une fois de plus, notre Assemblée Générale a été couronnée de succès avec près de 200 participants ! Nous exprimons notre gratitude envers nos collaborateurs, invités et adhérents pour leur participation à cet événement, qui se sont régalés aux dégustations des Vins de nos deux caves mises à l'honneur : La Maison Millebuis par les Vignerons de Buxy (Côte Chalonnaise) et le Mas Gourdou (Pic Saint Loup).

Après un exercice 2021-2022 compliqué, marqué par le gel et la crise géopolitique, UDM a traité au cours de l'exercice 22-23 des tonnages records sur ses sites de production à 116 859T, grâce à une collecte supérieure de 9% à la moyenne quinquennale et a ainsi pu renouer avec une politique de retour aux adhérents conformes à nos historiques.

Pour clôturer notre Assemblée Générale, nous avons eu la chance de réunir une table ronde de parlementaires avec Henri Cabanel (Sénateur de l'Hérault), Emmanuel Lacresse, (Député de Meurthe-et-Moselle), et Louis Margueritte (Député de Saône-et-Loire). Les enjeux majeurs de notre filière des distilleries ont été abordés, notamment l'avenir de la viticulture et la politique énergétique à adopter au lendemain d'une crise sur nos ressources (énergie, eau).

## La Gouvernance

Depuis 5 ans, notre Conseil d'Administration s'appuie sur un organe interne, le G4, pour animer les dossiers au quotidien dans un esprit d'efficacité et de collaboration. Didier Boyer, représentant des caves Molière dans l'Hérault, a rejoint cette équipe aux côtés de Claude Béchard de la Cave des Vignerons Propriété Associés dans le Gard, Serge Garcia des Celliers du Soleil dans l'Aude et Bruno Guin, notre Président représentant de la Cave de Saint-Maurice dans le Gard. Ces quatre administrateurs se distinguent ainsi pour leur expérience, proximité, disponibilité et connaissance approfondie du territoire.

Le Conseil d'Administration a souhaité faire évoluer les membres du Bureau en y intégrant Jacques Henry, Président de la coopérative Cave des Terroirs et Clochers et de ses 230 000 hl annuels (Hérault) et Guilhin Durand du Mas des Tourelles, représentant des caves particulières, et qui continuera ainsi de porter leurs intérêts au plus près de la gouvernance. Ce groupe continue à prouver toute sa pertinence autour de compétences diverses et de personnes disponibles pour partager et réfléchir ensemble sur les grands axes stratégiques de notre entreprise. Une équipe entre cohésion et complicité, qui collabore au quotidien avec notre Directeur Général, Hugues Maignan.

## Les chiffres clés de l'exercice 22-23

### Groupe UDM :



174 516 Tonnes de marcs collectées

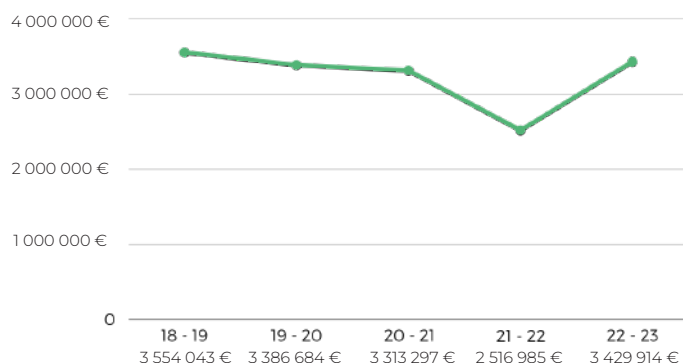


206 874 Hl de lies collectées  
124 536 Hl de vins collectés



55,7 M d'€  
Chiffre d'affaires consolidé

Historique des retours aux adhérents



## La nouvelle gamme de Cartagène



La gamme de produits embouteillés relookée en 2020, s'est enrichie cet hiver. La Cartagène Rouge historique, chaleureuse et épicée, est désormais accompagnée d'une Cartagène Ambrée et d'une Cartagène Blanche Bio.

Notre Cartagène Ambrée est un vin liqueureux élaboré à partir de moût de Chardonnay et d'eau-de-vie de vin artisanale d'Occitanie. Elevé plusieurs années en fût de chêne, le produit ambré est un assemblage de nos meilleurs barriques. Son caractère affirmé et sa complexité séduiront vos papilles. Légèrement acide avec un côté rancio, on apprécie ses arômes de miel et de noix.

La Cartagène Blanche Bio est élaborée à partir d'une sélection de moûts de Grenache Blanc et de Roussanne toujours issus de notre région. Ce vin de liqueur est muté avec un alcool Bio et vieilli en cuve pendant un hiver et un été. Vous y trouverez des arômes de raisins secs et de fleurs, un léger goût de caramel avec des saveurs de fruits.

Elaborer une Cartagène Biologique prend tout son sens et s'inscrit dans la valorisation de la démarche Bio de la filière viticole.