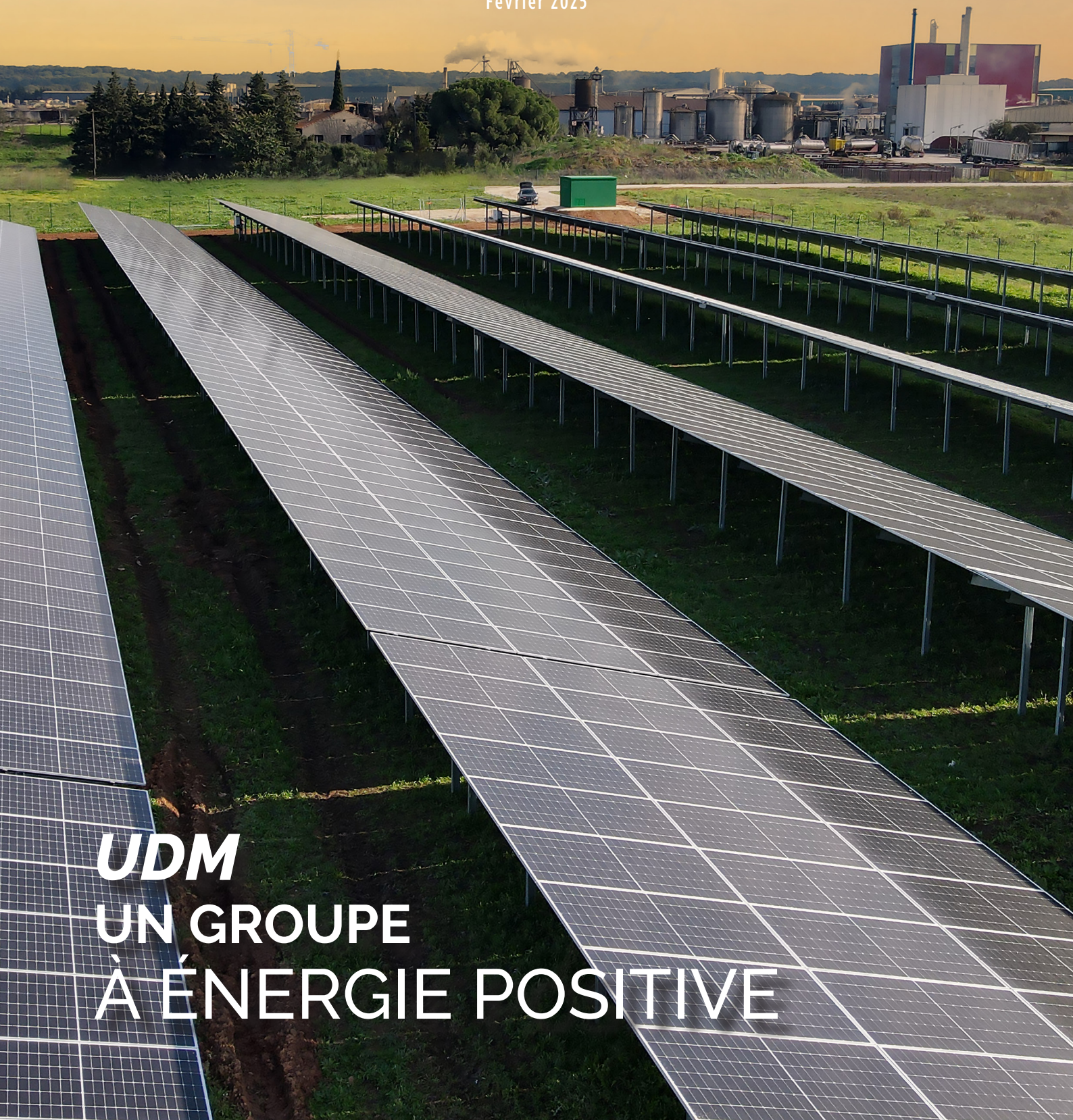


ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Février 2025



UDM
UN GROUPE
À ÉNERGIE POSITIVE

Vita Nova :
Les défis de la première collecte

Nouveauté :
L'huile de pépins de raisin bio

Éditorial



Bruno Guin

Les années se suivent et ne se ressemblent pas... Une constante demeure cependant, les tensions sur la filière nous obligent à rester focalisés sur nos objectifs de performance. C'est un engagement que nous devons à nos viticulteurs.

Après deux années marquées par des niveaux de récolte qui ont permis à la France de retrouver sa place de leader parmi les producteurs européens, les ventes ont cependant souffert d'un net recul de la consommation. Les vendanges 2024 particulièrement faibles suite aux conditions sanitaires et climatiques extrêmes, ramènent les volumes à des niveaux comparables à ceux de l'année du gel, suscitant la surprise des plus hautes autorités.

Sur le plan commercial les perspectives sur la vente de nos produits sont encore incertaines, le marché manquant paradoxalement de dynamisme, malgré la pénurie de matières. Certes, l'arrachage présente une solution pour certains de nos viticulteurs et adhérents, toutefois, cette pratique risque de mettre en péril notre modèle économique par la réduction de nos apports.

D'où la volonté de nos deux groupes de créer l'union Vita Nova qui a été pensée autour de la mise en commun de nos collectes et de la commercialisation des produits d'UDM et de Grap'Sud. Ces deux piliers ont été particulièrement mis sous tension dès le mois de septembre. Notre Union révèle ainsi tout son sens à quelques semaines de sa création.

Cap sur 2025, Vita Nova offre une vision collective pour réussir. Notre force réside dans l'engagement de chacun et dans les valeurs coopératives qui nous unissent. C'est pourquoi nous nous félicitons du rapprochement de nos deux structures, car c'est ensemble que nous construirons l'avenir de la filière, en restant agiles, innovants et solidaires face aux enjeux de demain.

Je vous souhaite une très belle année 2025, placée sous le signe de la réussite collective, la résilience et de l'ambition partagée.

Photovoltaïque, un pas de plus vers l'autonomie énergétique

Les enjeux de nos distilleries sont identiques à ceux de l'industrie agro-alimentaire : maîtriser les coûts énergétiques de nos usines, afin d'assurer la pérennité de ses productions. Après l'envolée des tarifs du gaz et de l'électricité, notre volonté de privilégier l'utilisation de notre biomasse (tourteaux de pépins de raisin) s'est renforcée, et représente aujourd'hui 40 % de notre mix énergétique.

Trois de nos usines utilisent ces tourteaux pour alimenter leurs fours de séchage, de plus les sites de Vauvert et de Vallon Pont d'Arc sont équipés de chaudières biomasse. Par ailleurs, le projet de spécialisation de notre site ardéchois avait comme pierre angulaire cet axe d'autonomie énergétique : nos productions technologiques moins énergivores pourraient être entièrement couvertes par la biomasse.

L'instabilité du marché énergétique, la pression environnementale et notre marche vers la performance, nous ont surtout amené à réduire notre consommation par des investissements vertueux (optimisation des processus, récupération de la vapeur...) et des changements des pratiques de travail.

Dans cette dynamique, notre engagement sur les énergies renouvelables représente un pas supplémentaire vers l'autonomie énergétique. Accompagnés de professionnels du photovoltaïque, nous avons fait l'inventaire de l'ensemble du foncier disponible que nous pourrions consacrer à la production d'énergies alternatives. Parmi nos projets phares, la construction d'un parc photovoltaïque d'une capacité de 1 MWh, couvrant environ 20 % des besoins énergétiques du site de Vauvert. Le coût de cet investissement s'élève à un million d'euros.

Entamé il y a bientôt 2 ans, le projet de centrale photovoltaïque au sol de Vauvert est sorti de terre cet automne et a été inauguré le 13 décembre 2024 en présence du Conseil d'administration et des élus locaux, venus nombreux. Compte tenu d'un coût de l'électricité élevé, ce parc photovoltaïque sera rentabilisé en 7 ans. Par ailleurs, le surplus de cette ressource décarbonée, non utilisé par notre usine lors des périodes de fermeture est réinjecté sur le réseau public de distribution, soit environ 30% de la production annuelle. Réfléchir de façon structurelle sur l'ensemble du "sujet énergétique" continue à mobiliser nos équipes, afin de trouver des solutions toujours plus innovantes et vertueuses.



Collecte Vita Nova

L'objectif de notre nouvelle structure Vita Nova, regroupant les collectes d'UDM et Grap'Sud, était d'être en mesure de traiter près de 250 000 tonnes de marcs sur cette première saison, en saturant nos sites avec la référence du tonnage record de l'an dernier. Au fil des semaines nos prévisions ont dû s'ajuster à une vendange bien plus faible qu'annoncée et l'agilité de nos processus commun a été mobilisée : orientation des matières, démarrage des productions, rythme de travail... La dernière benne reçue, nous arrivons finalement à 187 000 tonnes de marc à valoriser.

Grâce à notre Union, nous sommes finalement en mesure d'appréhender la baisse de nos volumes dans les meilleures conditions possibles. Malgré de grandes disparités selon les territoires, aucun de nos sites n'est mis en difficulté grâce à la rationalisation de la logistique.

Ces matières premières en retrait ne nous ont pas empêché pour autant de tester de nouvelles pratiques et de mettre à l'épreuve nos process, toujours en recherche de performance et de qualité : sélection des marcs et mise en œuvre différenciée sur les colorés, les blancs, les bios, avec un démarrage anticipé de nos outils sur certaines productions.

De fait, la première partie de notre campagne étant également marquée par des marchés nettement en berne nous devons être d'autant plus vigilants à garder comme ligne directrice la performance sur toutes nos activités, aussi bien industrielles que commerciales et administratives.

Jeune et engagée, une nouvelle génération pérennise la viticulture de demain

Cellier des Demoiselles, héritage, engagement et jeunesse au service du Terroir

La cave coopérative, Cellier des Demoiselles, fondée en 1914 dans l'Aude, est l'une des premières coopératives de vigneronnes de France. Elle a participé pleinement à l'histoire de la viticulture languedocienne. Son nom est un hommage rendu aux femmes du village, qui durant la première guerre mondiale, ont pris le relais des hommes, partis au front.

Aujourd'hui, ce sont 60 vigneronnes et vigneron qui cultivent 400 hectares de vignes pour une production d'un million de bouteilles principalement sur quatre appellations : IGP Pays d'Oc, AOP Languedoc, AOP Corbières et AOP Corbières Boutenac.

Conscients des enjeux du monde de demain, ces vigneronnes coopérateurs s'engagent pleinement dans une démarche éco responsable avec la mise en place progressive du label BIO et HVE. Pour aller encore plus loin dans cette démarche, certains d'entre eux font même appel à leurs moutons pour désherber leurs vignes. Pâturer plus pour désherber moins.

Baptiste Cabal, le plus jeune président de France de Cave Coopérative, est Président du Cellier des demoiselles depuis ses 24 ans. Représentant la 5^{ème} génération de la famille à travailler sur la cave, il continue à véhiculer les valeurs de partage et de convivialité ancrées dans l'identité de la cave.



Baptiste Cabal

Château Chênaie, une famille, un patrimoine et une nouvelle dynamique

Domaine familial depuis six générations, le Château Chênaie est actuellement exploité par cinq membres de la famille Chabbert : le flambeau est en cours transmission entre les aînés Cyril, Eric et Cathy, et Gauthier et Adrien les enfants, tous deux dans leurs vingtaines.

La famille Chabbert cultive une quarantaine d'hectares de vignes en AOP Faugères et produit des blancs, rosés et rouges. Le domaine tient son nom des 140 hectares de forêts de chênes qui entourent le vignoble et le château de Caussiniojols, un site médiéval datant de 966. Aujourd'hui les anciennes caves du château abritent le caveau de dégustation ainsi que le chai d'élevage.

L'arrivée d'Adrien et Gauthier engage une nouvelle dynamique, avec la création de cuvées, un partenariat avec l'acteur et réalisateur Philippe Lellouche sur la cuvée "Face à la Mer" et la sortie prochaine d'une Fine Faugères XO conçue dans notre chai de vieillissement à Autignac.

En parallèle, un travail de sécurisation du vignoble est également entrepris à travers l'achat de terres et l'introduction de cépages, mais aussi, par le développement d'une nouvelle offre œnologique.



Gauthier et Adrien Chabbert

Domaine Coudoulet, une aventure familiale qui fait rimer passion et transmission

Le Domaine Coudoulet est le pari d'un projet familial vivant, celui de la famille Ournac, qui depuis huit générations est animée par la nécessité de transmettre, maintenir et protéger un vignoble viable et durable.

Depuis 1840, le domaine Coudoulet est fier de co-créer des vins élégants sur le piémont de la Montagne Noire, au cœur du Minervois. Les coteaux entourés de garrigue, genévriers, thym, chêne verts, amandiers sauvages et oliviers sont installés entre 80 et 350 m d'altitude et tempérés par l'air vif de la montagne.

Avec une palette de 20 cépages, mêlant classiques et variétés atypiques comme le Sangiovese, le Verdejo, le Petit Verdot, la Petite Syrah ou l'Assyrtiko, le Domaine Coudoulet se réinvente en alliant innovation et tradition pour s'adapter au changement climatique et révéler les trésors du Languedoc. Trois gammes incarnent cette vision : les mono-cépages, ambassadeurs du nouveau languedocien ; les cuvées d'excellence du Château Cesserac ; et les créations audacieuses des Ournac Frères. Fidèle à son terroir, le domaine brille également sous l'IGP Pays d'Oc, offrant des vins aux saveurs généreuses et gorgés de fruits mûrs.

Afin de pérenniser cet héritage pour les générations futures, d'importants investissements ont été réalisés tant dans le chai que sur le vignoble. Les techniques de culture et de vinification continuent d'ailleurs d'évoluer avec l'arrivée de Guillaume, fils de Jean-Yves, puis Camille et Fanelly, fils & fille de Pierre-André.



Fanelly Ournac

Actualités

L'Assemblée Générale



Avec près de 200 participants, l'Assemblée Générale de l'UDM a remporté un vif succès. L'exercice 2023-2024 se confirme comme un exercice exceptionnel, tant par la collecte de sous-produits, que par les volumes distillés, notamment à l'occasion de la distillation de crise, mais également par la performance du Groupe portée par des marchés dynamiques et une rentabilité au rendez-vous.

Les enjeux d'une viticulture pérenne ont été abordés lors d'une table ronde. Autour de la table des représentants de l'ensemble de la filière ont pu débattre sur la valorisation des excédents viticoles : Fabien Castelbou (Vice-Président des Vignerons Coopérateurs d'Occitanie), Jacques Gravegeal (Président du Syndicat des Producteurs de Vin de Pays d'Oc), Bernardo Navarro (Directeur de Gardovial) et Frédéric Pelenc (Directeur de la FNDCV).

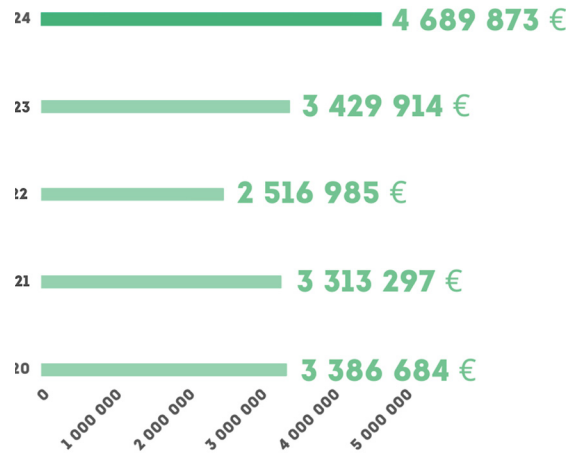
Jérôme Despey a clôturé la matinée en rappelant l'importance que vignerons et distilleries travaillent main dans la main pour faire front commun contre les obstacles nombreux auxquels nous devons faire face.

Merci à nos viticulteurs et à nos invités qui ont su répondre présents dans une ambiance conviviale.

Les chiffres clés du Groupe

Pour la campagne 2023-2024, nous avons collecté 186 580 tonnes de marcs, 232 289 hectolitres de lies et 595 610 hectolitres de vins y compris les vins de crise, générant un chiffre d'affaires consolidé de 59,9 millions d'euros. Cette performance nous a permis de reverser un total de 4 689 873 euros à nos adhérents.

Historique des retours aux adhérents UDM



Réunions Territoires

Nous avons eu l'occasion de présenter aux viticulteurs d'Alsace et du Beaujolais, notre nouvelle structure Vita Nova lors des réunions de territoire tenues en octobre et en novembre. Ainsi, une soixantaine de viticulteurs a pu découvrir la Distillerie de Charentay lors d'une visite du site, organisée en partenariat avec la Fédération des Caves du Beaujolais et Timac Agro. Ces derniers ont ainsi pu exposer l'offre Engrais dans le cadre du Club Uva Terra.

Présenter nos activités, le devenir des co-produits vinicoles, notre démarche vertueuse, et nos services reste primordial afin de conserver la proximité avec nos apporteurs et de mieux appréhender leur priorité.

Toujours dans cet esprit de collaboration avec l'amont, nous organiserons sur nos caves au printemps des réunions de territoires sur le thème de l'offre MCR afin d'expliquer en détail la pertinence de ces services : accéder aux garanties de nos contrats vendanges (prix, livraison, qualité, paiement différé), obtenir un sucre naturel français élaboré à partir des moûts de nos apporteurs, l'achat par nos structures des moûts à l'issue des vendanges pour l'élaboration de sucre naturel à travers notre outil.

Les dates et lieux de ces réunions vous seront précisées dans un flash info.



Nouvelle huile de pépins Bio par Vita Nova



Vita Nova, implantée au cœur de l'Occitanie, enrichit sa gamme avec une huile vierge issue de raisins cultivés en agriculture biologique. Pressée à froid pour préserver toutes ses qualités organoleptiques, cette huile de pépins biologiques séduit par son goût délicieusement fruité et sa robe d'un vert intense, la promesse d'un produit naturel et authentique.

Idéale pour assaisonner les salades, elle peut également être dégustée chaude pour accompagner viandes et poissons et apporter une touche gourmande à toutes préparations.

Optez pour cette huile pour sublimer vos créations culinaires avec un produit à la fois naturel et savoureux !