

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Août 2025



LE TOUR DE FRANCE

INSTANT DISTIL'

20 août 2025

Les alcools en déclin

La désalcoolisation bouleverse le marché

La montée en puissance des volumes d'alcools issus de désalcoolisation fragilise le marché des alcools de bouche et des spiritueux. Jusqu'à 300 000 HLAB pourraient être produits dans les années à venir, dépassant la production actuelle des distilleries françaises.

Biocarburations en tension

Le choc des importations fragilise les distilleries

Le marché des biocarburants, lui aussi, subit une pression sans précédent. L'arrivée massive sur le marché français de bioéthanol dit "de génération avancée", en provenance du Brésil, des États-Unis ou encore d'Ukraine, a perturbé l'équilibre fragile entre l'offre et la demande. Résultat d'une chute brutale de 40 % du prix payé aux distilleries. Les stocks atteignent des niveaux records.

Malgré des engagements des distilleries, la situation ne s'est pas améliorée. La filière se retrouve à nouveau victime de l'incapacité de la France et de l'Union européenne à protéger leurs industriels face à la concurrence internationale.

Page 1

L'ALCOOL VINIQUE,
UN POTENTIEL À EXPLOITER !

Des marchés
dans la tourmente

L'alternative de la
désalcoolisation partielle

Éditorial



Bruno Guin

La crise que connaît depuis plusieurs années la viticulture s'étend désormais à l'aval de la filière. Cette campagne 24-25 nous fait traverser une situation inédite, jamais connue depuis la création de l'UDM, par le cumul des difficultés simultanées :

- Une crise de volume, avec une collecte en net recul de près de 20% par rapport à la moyenne quinquennale malgré l'étendue géographique de nos bassins de collecte ;
- Une forte contraction de la plupart de nos marchés principaux, notamment sur notre cœur de métier, la production et la vente des alcools, ainsi qu'évoqué dans l'article suivant. De même, que ce soit sur les pépins, le tartrate, les colorants ou les pulpes, nos projections, indiquent que l'impact peut se chiffrer en millions d'euros de perte sur notre chiffre d'affaires 2024-2025.
- Enfin, les mesures de réduction du potentiel viticole mises en œuvre, notamment au travers des plans d'arrache, interrogent sur la pérennité même de notre modèle : dans un contexte auquel s'ajoutent des aléas climatiques et sanitaires de plus en plus sévères, des craintes existent quant à un déficit de matières premières disponibles pour nos extractions dans les années futures.

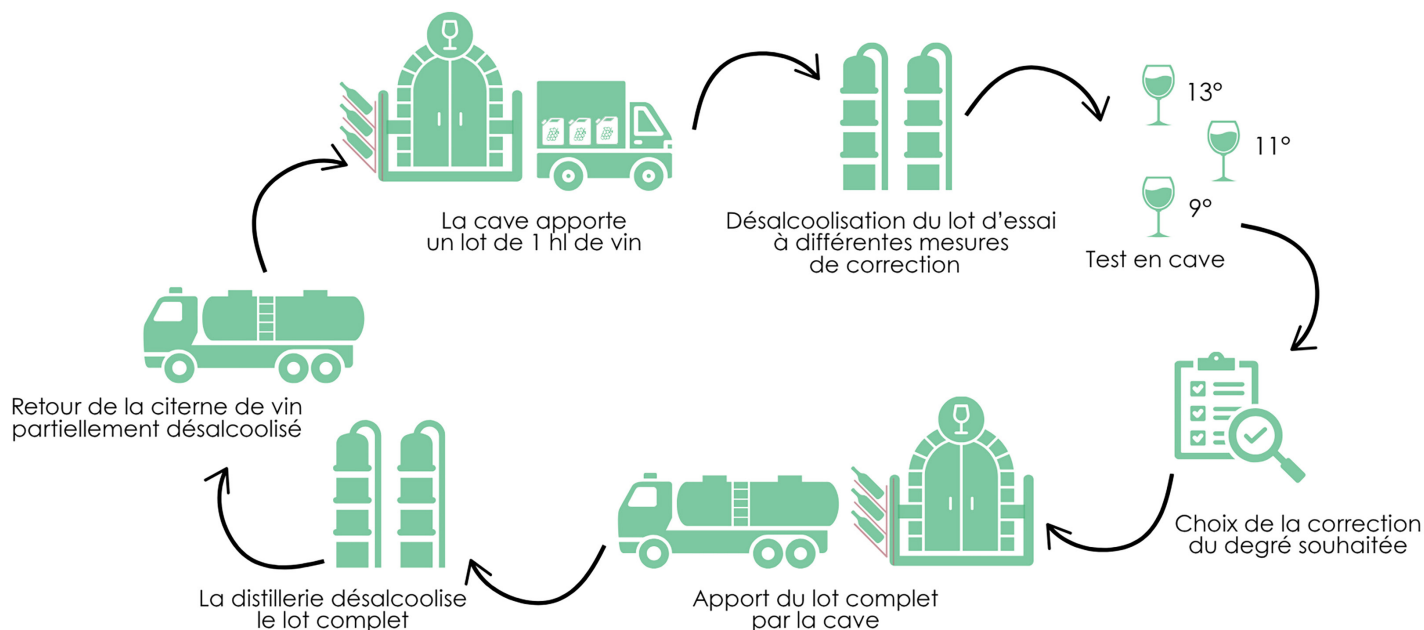
L'UDM, comme le reste de la filière, est à un tournant de son histoire : la performance en termes de production, d'empreinte environnementale, d'optimisation des outils, d'innovation et la priorisation des marchés à fort potentiel économique doivent s'entendre comme un impératif de survie !

La tâche ne sera pas facile malgré le dynamisme et l'implication des équipes.

La désalcoolisation, une nouvelle prestation sur mesure

Dans une réflexion commune avec la filière, nous avons identifié la désalcoolisation comme une stratégie alternative face à la crise viticole. Cette technique offre la possibilité de produire des vins à faible teneur en alcool, ouvrant ainsi la porte à de nouveaux marchés à potentiel. Notre site d'Olonzac possédait depuis des années un outil de désalcoolisation partielle, bien adapté à la correction de degrés, qui a été remis en état pour pouvoir offrir un nouveau service à nos adhérents.

Cet outil assure la désalcoolisation par nanofiltration, en séparant l'eau et l'alcool présents dans le vin, puis par distillation de ce perméat : cette méthode permet d'extraire l'alcool sans altérer les qualités intrinsèques du vin. Il peut par ailleurs s'adapter aux souhaits de la cave et de ses œnologues via la réalisation d'essais préliminaires sur des petits lots afin de déterminer le niveau de correction à apporter.

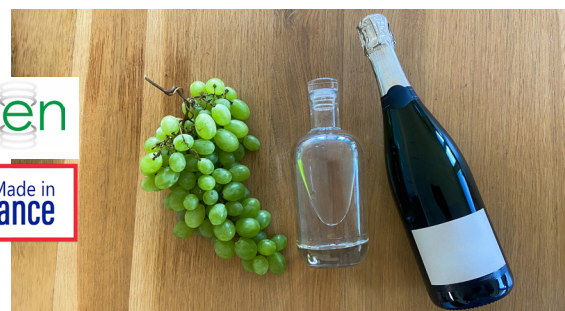


Nouvelle offre MCR

Après avoir proposé lors des vendanges 2024 deux nouvelles offres à ses adhérents (achat de moûts mutés et offre de production de MCR à façon sur l'outil de Vallon Pont d'Arc à partir des moûts de la cave), l'UDM complète son offre en proposant à compter des vendanges 2025 une alternative de paiement aux Contrats Vendanges MCR.

Le principe de base reste un règlement du MCR au 30 novembre 2025, mais il vous sera possible de faire un autre choix et de livrer des moûts en compensation. Cette décision pourra être prise par la cave jusqu'aux vendanges en fonction de la récolte et du millésime, dans la limite d'un quota.

Cette offre vous permet d'avoir du MCR 100% français et local, provenant de la région d'Occitanie.



Le marché des alcools

Deux phénomènes indépendants sont venus impacter de manière très sévère nos marchés historiques des alcools au cours de cette campagne.

Sur le marché des biocarburants, c'est l'entrée massive sur le marché français de bioéthanol de génération avancée (c'est-à-dire issus de résidus comme le sont nos alcools issus des marcs et des lies) en provenance du Brésil, des Etats-Unis ou encore d'Ukraine qui est venu perturber l'équilibre fragile entre l'offre et la demande. Résultat : une baisse de 40% de prix payé aux distilleries comme l'UDM lors de cette campagne par rapport à la campagne passée et des stocks à un niveau record. Malgré les démarches politiques initiées dès l'automne 2024, la situation ne s'améliore pas et notre filière est une victime supplémentaire de l'incapacité de la France et de l'UE à protéger ses industriels.

Sur le marché des alcools de bouche et des spiritueux, c'est la mise sur le marché de volumes de plus en plus significatifs d'alcools issus de désalcolisation qui fragilise l'équilibre entre l'offre et la demande sur un marché qui souffre de déconsommation intérieure et des barrières à l'export engendrées par l'instabilité du contexte économique et géopolitique mondial. Les prévisions évoquent des volumes de production jusqu'à 300 000 HLA (hectolitres d'alcool pur) issus de désalcolisation de vins dans les années à venir, un volume supérieur à la production actuelle des distilleries françaises sur ces marchés.

Les espoirs sont faibles de voir une amélioration à court terme de ces marchés, l'amélioration de notre compétitivité paraît donc la seule stratégie permettant de continuer à exister dans ce contexte mouvementé.



Caves pionnières aux antipodes du territoire



Maison Wolfberger : la vigne en grand, l'avenir en conscience

Depuis plus de 120 ans, la Maison Wolfberger incarne l'audace et l'innovation au cœur du vignoble alsacien. Fidèle à son esprit pionnier, la coopérative multiplie les initiatives pour construire une viticulture durable, respectueuse de l'environnement et tournée vers l'avenir.

Parmi les projets emblématiques, la création, en 2021, d'un conservatoire ampélographique à Colmar marque une avancée majeure : 4 440 pieds de vigne, issus de 700 souches anciennes sélectionnées à partir de parcelles datant d'avant les années 1970 pour mettre en avant la sélection massale, y sont cultivés. Des cépages autochtones jusqu'alors oubliés viennent aussi enrichir ce patrimoine génétique, comme l'Elbling ou encore le Knipperlé. Dans une logique de réduction maximale des intrants afin de favoriser la biodiversité, la culture de cette parcelle est menée sans herbicide. Ce conservatoire constitue également un véritable outil de recherche, permettant d'expérimenter de nouvelles pratiques culturales qui, si elles s'avèrent concluantes, pourraient être déployées à plus grande échelle par les coopérateurs Wolfberger.

Wolfberger symbolise également l'innovation et l'expérimentation avec, en 2020, la plantation d'une parcelle composée de deux cépages résistants aux maladies cryptogamiques : le Voltis et le Floréal, particulièrement robustes même lors de millésimes difficiles. Une première cuvée, baptisée PIWI, sera commercialisée d'ici l'automne, incarnant l'engagement de la cave pour une viticulture d'avenir.

Ces actions s'inscrivent dans une politique d'entreprise ambitieuse, fondée sur un contrat d'engagements réciproques entre la cave et ses 280 familles de vignerons adhérents. Labellisée Agri Confiance®, et certifiée ISO 22000 et 50001, Wolfberger conjugue excellence, respect du terroir et transmission aux générations futures.

Frontignan Muscat : la richesse d'une diversification

Acteur historique de la région depuis 1904, Frontignan Muscat SCA a su se renouveler et s'adapter au marché depuis cette date. Elle a d'abord développé un maillage commercial sur l'ensemble du territoire, avant d'être pionnière dans l'univers des coopératives du Languedoc avec la création de sa marque "Premier" en 1992, véritable succès en grande distribution, puis en revendiquant son indépendance face au négoce.

Entre Méditerranée et massif de la Gardiole, le vignoble, bercé par des brises venues de la mer "les marinades", se caractérise par sa diversité, entre plaine calcaire remontant du littoral et garrigues plus arides.

Frontignan Muscat SCA a toujours cherché à s'établir comme une cave ambitieuse, en élargissant sa gamme à partir d'un cépage unique : le muscat blanc à petits grains. L'expansion se confirme au fil des années, notamment grâce à l'impulsion d'une gouvernance dynamique. Aujourd'hui, ce sont 580 hectares qui sont exploités, dont 507 hectares en AOP, et 15 000 hl de muscat vinifié, représentant 2 000 000 équivalents bouteilles commercialisées chaque année.



Actualités

Des partenariats essentiels pour la sécurité au travail



Nous les intégrons également à nos exercices d'alerte, notamment sur les sites de Vauvert ou Vallon Pont d'Arc.

Par ailleurs, des journées de sensibilisation aux premiers gestes de secours sont organisées avec des mises en situation concrètes : sur leur poste de travail, nos salariés reçoivent les conseils de professionnels leur rappelant les bons réflexes en matière d'alerte et les premiers soins à prodiguer en cas d'urgence.

Le fait que les forces de secours connaissent nos sites et les risques potentiels associés nous garantit une réaction rapide et adaptée en cas d'intervention.

La prévention des risques fait partie des enjeux du quotidien d'une structure telle que la nôtre. Se former, promouvoir les bonnes pratiques, s'entraîner sont autant de moyens d'être acteurs de notre sécurité. A l'appui de ce dispositif, nous avons initié et entretenu depuis plusieurs années des partenariats avec les casernes du SDIS de nos cinq secteurs.

Ainsi, nous avons pu mettre à disposition nos sites pour des manœuvres de différentes envergures : du simple entraînement des nouvelles recrues jusqu'à l'exercice régional simulant un accident de déversement chimique. A Saint André de Sangonis et à Lespignan, les pompiers peuvent ainsi s'exercer à diverses situations. Outre les extinctions de feux d'origines variées, ils pratiquent également l'extraction en milieu industriel, le dégagement de personnes intoxiquées ou encore la gestion de chutes de hauteur.



Convivialité et Gastronomie : nos spiritueux en vedette !



Suite au succès de nos prestations cocktails en 2024 à Puilacher, lors du Coop Live Festival et des 100 ans de la cave de Souvignargues, nous avons été sollicités à plusieurs reprises pour participer à divers événements organisés par nos adhérents et partenaires.

Nous avons notamment été conviés par le syndicat AOP Languedoc dans le cadre d'un dîner "Accords Inattendus" autour des eaux-de-vie et des cartagènes, avec un menu signé Jacques Mazerand. Nous y avons proposé notre Cartagène Blanche Bio en cocktail de bienvenue, ainsi que notre Fine du Languedoc, servie avec la mise en bouche "Le croque au veau de l'Aveyron et du Ségala". Samuel Blume, Responsable Zone Aude/Hérault et Président du CRIEL (Comité Régional Interprofessionnel des Eaux-de-vie du Languedoc), a présenté ces deux spiritueux : la Cartagène Blanche Bio, élaborée sur le site de Saint-André-de-Sangonis, et la Fine du Languedoc, élevée dans notre chai de vieillissement à Autignac, au cœur de la zone d'appellation Faugères.

Nous avons pu renouveler, en 2025, nos animations cocktails à l'occasion d'une réunion de territoire à Chablis, à l'issue de l'assemblée générale de la cave des Trois Grappes au Pouget, ainsi qu'à l'avant-match du MHR contre l'UVB.

Nous aurons également le plaisir de faire découvrir nos cocktails lors de la soirée Uva Terra, dans le cadre du salon SITEVI à Montpellier le 26 novembre, ainsi que lors du centenaire de la cave Piémont, Causses et Cévennes, organisé le 27 novembre au soir.



Save the date

Les salons

Retrouvez les équipes de l'UDM lors de ces salons agricoles :

SITEVI
Le salon international
des filières viticole, vinicole,
arboricole et oléicole

25>27
NOVEMBRE
2025
MONTPELLIER

Fi Europe

DU 2 AU 4 DÉCEMBRE 2025
À PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

Millésime BIO

DU 26 AU 28 JANVIER 2026
AU PARC DES EXPOSITIONS À MONTPELLIER

WINE PARIS

09 - 11 Février 2026
Paris - Porte de Versailles



DU 21 FÉVRIER AU 1ER MARS 2026
À PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES