

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Février 2026

**UDM,
INNOVER,
S'ADAPTER
ET SOUTENIR ...**

**FACE AUX DÉFIS
DE LA FILIÈRE**

**La spécialisation,
un atout pour demain**

**Soutien
aux viticulteurs Audois**

Editorial



Bruno Guin

Nos années record semblent appartenir au passé. Nous devons nous préparer à gérer plus fréquemment des baisses de récolte, provoquées par les aléas climatiques et sanitaires d'une part, mais aussi par les arrachages qui abaissent structurellement le potentiel de production. Pour 2025, le vignoble français enregistre une récolte identique à 2024, "une année catastrophique", soit 36.2 Millions d'hectolitres. Depuis 2000, trois des cinq plus faibles récoltes ont été enregistrées sur 2021, 2024 et 2025.

En conséquence, nous avons l'obligation d'anticiper ces réalités et de préparer notre Groupe à ces changements, non seulement en termes de volumes disponibles, mais également d'environnement, de ressources et d'organisation. L'adaptation n'est plus une urgence, elle est devenue une condition indispensable à la pérennité de notre modèle de dépollution à coût zéro pour notre viticulture.

Nous avons élargi notre périmètre de collecte afin de revaloriser les sous-produits du vignoble alsacien, sécurisant ainsi une partie des apports de notre site du Beaujolais. Sur le plan des ressources, nos derniers investissements, notamment sur la réutilisation de nos eaux de process, démontrent déjà toute leur pertinence, en limitant notre besoin en eau dans nos régions les plus en tension. Quant aux dépenses énergétiques, nous poursuivons les ajustements de notre organisation industrielle pour rechercher sans cesse à être les plus économes en ressources.

La vigne peut avoir tant de richesses à offrir outre le vin, les sucres, les moûts, les jus, son colorant, aucune piste n'est à négliger et nous nous faisons un point d'orgue pour en maximiser le potentiel.

Je vous souhaite une très belle année 2026, continuons à construire un avenir durable, sans crainte de nous réinventer.

Une organisation adaptée et flexible

Cette campagne 25-26 s'annonçait sous les meilleurs auspices au début du mois de juillet 2025, nous permettant d'être optimistes et de retrouver des volumes proches de nos standards, après l'une des pires années de l'UDM en termes de collectes. Les semaines d'intense canicule ont progressivement remis en cause ces prévisions et l'organisation que nous avions prévue en conséquence. La collecte s'établit finalement sur des niveaux proches de celle de 2024 avec 132 000 tonnes, loin des 169 000 tonnes que nous avions projetées au début de l'été.

L'ensemble de nos territoires a été impacté nous obligeant à revoir les programmes de nos sites que ce soit en Alsace, au Beaujolais comme sur nos distilleries méridionales. Nous avons donc pu mettre à nouveau à l'épreuve la flexibilité de notre modèle afin d'adapter, en direct, les flux à la réalité de la vendange. Notre souplesse industrielle et logistique et la gestion efficace des différentes qualités de marc ont ainsi permis de limiter l'impact de ces baisses de récolte.

La mise en œuvre d'une nouvelle ligne de traitement des solides sur la Distillerie du Beaujolais va permettre de distiller plus de 50 000 tonnes sur ce site, issues de toute la zone Nord de notre zone d'influence. Néanmoins, avec cet investissement, c'est d'une capacité de 80 000 tonnes dont nous disposons désormais sur ce secteur. De la même façon, la redistribution du traitement traditionnel des marcs sur les sites d'Olonzac et de Vauvert, permet de libérer une nouvelle fois le site de Vallon Pont d'Arc de ces productions afin de le consacrer exclusivement aux productions à valeur ajoutée. Vallon Pont d'Arc confirme l'atout d'un site "tout technologique", déconnecté des aléas des vendanges, avec un planning de production complet jusqu'à l'été prochain.

La nutrition animale, débouché majeur de l'UDM

Si notre empreinte sur les marchés alimentaires au travers des colorants naturels, de l'acide tartrique ou encore de l'huile de pépins de raisin est désormais bien ancrée et reconnue, l'activité de l'UDM sur les marchés de la nutrition animale est souvent moins connue. Pourtant, sur l'exercice 2024-2025, le chiffre d'affaires généré par la vente de polyphénols dédiés au marché de la nutrition animale a dépassé le chiffre d'affaires généré par l'alcool !

Comme de nombreux secteurs économiques, les acteurs majeurs de la nutrition animale recherchent des solutions naturelles pour remplacer les composés de synthèse utilisés dans leur production. C'est le cas notamment des prémix de vitamines qui sont incorporés dans les rations alimentaires de très nombreuses espèces et qui sont souvent constitués de vitamines de synthèse. Depuis une dizaine d'années, l'UDM a développé en partenariat avec ces acteurs un mélange de polyphénols de raisins et d'anthocyanes qui constitue un excellent substitut naturel à certaines vitamines de synthèse. Si le développement de ce produit a été progressif, il est aujourd'hui un produit phare de la gamme de l'UDM avec plus de 100 tonnes de cet actif nutritionnel commercialisées chaque année qui entre dans la composition finale de centaines de milliers de tonnes d'aliments destinés à toutes les espèces (bovins, porcs, poulets, aquaculture) sur l'ensemble des continents de la planète.

L'UDM dispose de forces incontestables pour assurer sa compétitivité sur ce marché très bataillé. D'abord, la diversité de ses vignobles de collecte lui permet de collecter les matières premières nécessaires à ces productions, à savoir, selon les secteurs, des marcs bénéficiant d'une grande teneur en anthocyanes (dans les vignobles du Sud) ou de pépins riches en polyphénols (dans les vignobles de crémants et la Champagne).

Aussi, la transformation menée depuis plusieurs années sur le site de Vallon Pont d'Arc permet désormais de disposer des outils et des compétences en interne pour extraire, purifier et atomiser ces productions, avec les niveaux de performance et de qualité exigés par le marché.

Enfin, l'UDM a bâti au cours de ces années des partenariats commerciaux robustes avec les grands acteurs mondiaux de la nutrition animale en réussissant à sécuriser ses clients sur sa capacité à servir la demande avec une qualité constante, dans les volumes et le calendrier souhaités, et cela malgré l'hétérogénéité des collectes, que ce soit en quantité ou en qualité.

La concurrence reste néanmoins féroce sur ces marchés qui se sont révélés volatiles, en prix et en volumes, sur les dernières années. Pour maintenir cette activité et nos positions, nous travaillons donc quotidiennement à sécuriser nos approvisionnements sur le temps long et à sans cesse optimiser nos process de production pour être toujours plus efficaces et ainsi toujours plus compétitifs.



Unis face au feu : les actions de l'UDM dans les Corbières



Après le terrible incendie qui a ravagé les Corbières cet été, laissant derrière lui des paysages marqués et des vignes meurtries, la cave coopérative de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse – Le Cellier des Demoiselles et l'Union des Distilleries de la Méditerranée ont choisi de transformer l'épreuve en geste fort de solidarité. Un partenariat pour redonner vie aux raisins marqués par les flammes et en faire une eau-de-vie unique, porteuse d'espoir et de renouveau : l'eau-de-vie de feu.

Malgré les dommages, les vignerons ont décidé de vendanger ces raisins touchés par les flammes. Vendangés par la cave coopérative le 6 octobre dernier, 30 d'hectolitres de vin ont ensuite été distillés dans un alambic centenaire, dans nos chais d'Autignac. Cette eau-de-vie au caractère singulier vieillit désormais en fût de chêne pour plusieurs années. Pour intensifier les notes fumées, des fûts ont été spécialement sélectionnés.

800 carafes d'eau-de-vie de feu seront commercialisées, leur vente sera assurée par Le Cellier des Demoiselles et l'UDM. L'intégralité des bénéfices sera reversée aux coopérateurs, tandis que la totalité des frais de distillation et la fourniture des fûts sont pris en charge par l'UDM.

Dans cette même dynamique solidaire, nous nous sommes engagés également à offrir notre compost viticole, un amendement organique normalisé, à nos adhérents audois impactés par les feux. Près de 3 000 tonnes de cette ressource organique, riche et régénératrice, contribuera à nourrir les sols après l'incendie et à accompagner la renaissance biologique des parcelles touchées.

Les livraisons ont débuté dès le mois de novembre, mobilisant une logistique spécifique menée en parallèle des activités habituelles du Groupe. Elles se poursuivront jusqu'au printemps.

Deux autres propositions sont venues compléter l'aide apportée aux adhérents audois : l'achat des mouls de raisin dont le goût de fumée ne permettaient pas la vinification ainsi qu'une offre de distillation gratuite pour les vins impropres à la vente.

La force du collectif au service du terroir

BARFONTARC, une maison Champenoise de caractère

C'est en 1962 qu'une cinquantaine de vignerons des villages de Baroville, Fontaine et Arconville, dans la Côte des Bar (Aube), décide d'unir ses forces et fonde la coopérative vinicole de la Région de Baroville pour mutualiser l'activité de pressurage. Rapidement, la volonté de valoriser la production des vignerons s'installe et c'est alors que naît la marque de BARFONTARC, dont le nom, clin d'œil à ses racines, est composé des premières syllabes des 3 villages d'origine.

Aujourd'hui, la coopérative rassemble 54 adhérents exploitant 127 hectares de vignes majoritairement en Pinot noir et environ 10% en Chardonnay. Le Champagne de BARFONTARC et ses vignerons adhérents agissent ensemble pour une amélioration continue de leurs pratiques. Cela passe par un respect profond pour la terre et les personnes qui la travaillent. Preuve en est : 80 % des apports sont certifiés VDC (Viticulture Durable en Champagne).

Consciente des enjeux actuels, la coopérative lance en 2025 un projet d'extension de sa cave, comprenant une cave enterrée, une futaie, la rénovation des bâtiments et l'installation de panneaux photovoltaïques.

Tout est pensé pour agir pour les femmes et les hommes, agir pour son terroir, agir pour la planète, agir pour tout un écosystème, et surtout agir pour l'avenir.



Cave de Saint-Désirat, l'âme du Saint-Joseph

La cave coopérative de Saint-Désirat, fondée en 1960 en Ardèche, au cœur de l'appellation Saint-Joseph, est une référence de la rive droite du Rhône. Née de la volonté collective de vignerons locaux, elle valorise depuis plus de soixante ans des terroirs de coteaux granitiques cultivés en terrasses.

Aujourd'hui, la cave Saint-Désirat réunit plus de 350 vigneronnes et vignerons qui exploitent près de 600 hectares de vignes. Les vins sont élaborés principalement à partir de Syrah pour le Saint-Joseph et de Marsanne et Roussanne pour les blancs, complétés par des cuvées en Condrieu, Collines Rhodaniennes, Côtes-du-Rhône et vins de l'Ardèche.

Attachés à la qualité et au respect du terroir, les vignerons coopérateurs appliquent un cahier des charges rigoureux avec des vendanges exclusivement manuelles. Les vins qui en résultent sont reconnus pour leur authenticité, leur équilibre et leur accessibilité.

Engagée dans une dynamique de transmission et de partage, la cave Saint-Désirat développe également une offre œnotouristique forte, avec des parcours de découverte et le domaine de Rochevine, véritable belvédère sur le Rhône. Une coopérative emblématique où l'esprit collectif et le savoir-faire se retrouvent dans chaque bouteille de Saint-Joseph.



Matthieu Brot et Christophe Claude

Actualités

L'Assemblée Générale



Notre Assemblée Générale a encore été plébiscitée par nos apporteurs et nos invités avec plus de 200 participants.

Nous avons à cette occasion renouvelé une partie du Conseil d'Administration en raison de l'atteinte de la limite d'âge de trois piliers de notre gouvernance, chacun artisan de la création de l'UDM : Didier Boyer, José Guillard et Jean-Michel Sagnier. Pour leur succéder, l'Assemblée Générale a élu Guillaume Compagnon, jusqu'à présent administrateur stagiaire, pour la cave de Laudun Chusclan, Fabien Castelbou, président des Vignerons Coopérateurs d'Occitanie et représentant la cave de Montagnac Domitienne et un nouveau représentant des caves particulières, Henri Breton, du Domaine Desvabre. Enfin, Ludovic Navas, pour la cave de Saint Bauzille de la Sylve, rejoint le Conseil d'Administration en tant que stagiaire.

Cette Assemblée Générale a également été l'occasion de rendre compte d'un exercice 2024-2025 bien plus difficile que les précédents, en raison d'une diminution de la collecte de plus de 40% en volumes sur l'UDM et d'un effondrement de plusieurs de nos marchés historiques, notamment celui de la biocarburant. Ainsi, notre chiffre d'affaires consolidé (45,2 millions d'euros) est en retrait de 25% par rapport à l'exercice dernier et une perte a été constatée sur l'exercice ce qui est inédit depuis la création de l'UDM.

Il a également été rappelé que, dans ce contexte de marché difficile, notre pérennité passera obligatoirement par une diversification de nos débouchés. C'est pourquoi, nous avons souhaité mettre en lumière des acteurs de cette diversification lors d'une table ronde introduite par une intervention enregistrée d'Alex et Emma Watson qui ont présenté leur gin Renais élaboré à partir des marcs de Chablis.

Les intervenants de notre table ronde ont ensuite présenté leur histoire avec l'UDM et les enjeux liés au développement de filières locales et responsables au sein de leur secteur d'activités : la cosmétique de luxe pour Lionel Bernard, Co-fondateur de la Fabrique Végétale, les carburants durables pour l'aviation porté par Jean Christophe Viguié, Directeur Général de la Société NACRE et enfin les liqueurs de prestige pour la Grande Chartreuse représentés par son Directeur, Bertrand de Nève.

Le Président de Chefs d'Oc, Jacques Mazerand a enfin conclu cette Assemblée Générale par un discours mettant en valeur le terroir et les produits régionaux. Fraichement retraité, le chef Mazerand nous a fait l'honneur de nous concocter un menu en accord avec nos propres spiritueux pour l'une de ses dernières prestations.

Nous remercions nos viticulteurs et nos invités pour leur présence : votre participation contribue à notre succès !



Partenariat avec l'Ecole de PURPAN : des ingénieurs dans nos distilleries



Nous sommes fiers d'être entreprise partenaire de l'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN dans le cadre de l'opération pédagogique « *Projet VALO* », qui a accompagné 4 projets d'étude de 5ème année autour de thématiques clés pour l'avenir de notre filière.

Les sujets de recherche, au cœur des enjeux actuels et futurs des distilleries, s'inscrivent pleinement dans notre vision : valoriser durablement les co-produits agricoles et viticoles et accompagner la transition environnementale de notre secteur.

Afin de faire découvrir concrètement nos métiers et nos savoir-faire, nous avons eu le plaisir d'accueillir les étudiants de 5ème année sur notre site d'Olonzac pour une matinée d'échanges et de visites techniques, le 31 octobre dernier.

Par ailleurs, le Directeur du site d'Olonzac et le Responsable Zone Aude et Hérault ont pu participer au jury de soutenance des projets sur le campus de Purpan le 3 décembre. La qualité des travaux nous a permis de lancer une réflexion pertinente sur des investissements dans un futur proche.

Le succès de cette collaboration nous amène à vouloir pérenniser ce type de partenariat avec les étudiants ingénieurs, curieux et intéressés par nos méthodes de valorisation des sous-produits viticoles.

Chez UDM, nous croyons que la collaboration entre l'industrie et la formation est essentielle pour construire un avenir plus responsable, innovant et circulaire.

Nos cocktails en tournée du Sud au Nord de la France



Les cocktails élaborés avec nos spiritueux ont pu régaler les participants de la grande soirée des 100 ans de la cave Piémont, Causses et Cévennes, au parc des expo d'Alès. Près de 500 personnes ont ainsi été servies par les équipes de l'UDM et ont pu déguster notre Sanguine, Monacartagène et London Mule.

Pour la première année, l'UDM va participer sur trois jours au Salon Internationale de l'Agriculture dans le Pavillon de la Région Occitanie.

Retrouvez-nous du 24 au 26 février, hall 7-3, stand I025. Nos équipes vous feront découvrir une sélection de cocktails créatifs élaborés à partir de nos spiritueux. Une occasion idéale pour goûter, échanger et plonger dans l'univers de nos productions.