

NOTE Direction de l'Environnement
Guyancourt, le 23 janvier 2023

Objet : Revitalisation de la SCIC Valor Viande

Rédactrices : Adèle MAISTRE, Sophie DANLOS – Pôle agriculture / Direction Environnement

La présente note se base sur les éléments transmis par les directions juridiques et financières du Département et sur les échanges lors des réunions avec le mandataire judiciaire (participants : président, administrateur, avocat et expert-comptable de la SCIC, Chambre d'agriculture, équipe du Département).

1. Présentation de la SCIC Valor Viande

La société coopérative d'intérêt collectif Valor Viande (SCIC VV) a été créée en 2013 par 13 agriculteurs dont 11 exploitants agricoles Yvelinois, pour réaliser une activité de découpe et de transformation multi viande, à Gazeran. L'atelier fonctionne depuis fin mai 2017 pour le compte d'une quarantaine d'éleveurs. La grille des prestations est disponible en annexe. Elle emploie actuellement 6 personnes (4 bouchers, 1 secrétaire/comptable et 1 responsable d'exploitation).

Le terrain de 3 479 m², propriété de Rambouillet Territoires (RT), est mis à disposition de la SCIC à travers une convention établie jusqu'à 2036 en échange d'un loyer de 12 000 € par an, avec clause de restitution à nu du terrain. La SCIC est propriétaire du bâtiment et des installations (440 m²) dont la valorisation nette de l'actif immobilier est de 646 K€.



Adresse : Parc d'activités Bel-Air-la-Forêt, Rue Jacqueline Auriol, 78125 Gazeran

2. Pourquoi un atelier de transformation de viande est important dans les Yvelines ?

- Au moment de sa création, **la société était l'unique atelier en circuit court de découpe et de transformation de viande d'Île-de-France**. Aujourd'hui, même s'il existe quelques ateliers ou projets dans la Région (ex : « le billot de marie » à Fromont 77), aucun n'atteint le dimensionnement de la SCIC Valor Viande.
- Valor Viande est un outil « voulu, créé et géré » par les agriculteurs Yvelinois, qui alimente directement la vente directe. **Il s'inscrit donc pleinement dans l'ambition du département** de défendre le maintien et le développement de l'agriculture et des circuits courts sur son territoire. Par ailleurs, **un outil performant et sécurisant des débouchés permettrait d'aider les agriculteurs céréaliers à se diversifier** (notamment en porc ou volaille).

- A moyen terme, la SCIC pourrait contribuer à l'approvisionnement de la restauration scolaire yvelinoise (communes, département). Un audit qualité, compatible avec un appro en restauration collective sera réalisé le 30 janvier 2024 par un prestataire (Eurofins) référencé par Sodexo, dans l'optique qu'un 1^{er} contrat d'approvisionnement soit engagé au plus vite. VV est maintenant suivie par un technicien de la Chambre d'agriculture sur les process qualité.

3. Contexte financier et organisationnel

La situation de la SCIC reflète le paradoxe d'une attente sociétale forte sur les produits locaux et de qualité, dans un département au fort pouvoir d'achat et de la difficulté à écouler les produits locaux, alors que les volumes en jeu ne sont pas énormes. La précarité financière de la société est imputable à un problème récurrent de gestion et de commercialisation. Des difficultés en terme de main d'œuvre ont été traitées fin 2022 avec l'arrivée d'un responsable de production expérimenté et d'une rationalisation de l'équipe. Ainsi, **les volumes traités et le chiffre d'affaires de Valor Viande ont plus que doublé depuis sa création.**

En Tonne / K€	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Tonnage opéré	73	109	175	137	99	98
Chiffre d'affaires	187	289	498	483	325	/
Résultat net	53	0	-91	-69	-89	/
Résultat net (hors subvention)	-118	-104	-141	-150	-189	/
Trésorerie	30	96	2	7	0	/

L'activité de la SCIC est montée progressivement en puissance en termes de tonnage, mais cette réussite opérationnelle ne s'est pas traduite dans les résultats financiers, ni dans la trésorerie. Le poids de la dette s'est révélé trop élevé au regard des capacités de remboursement, et la rentabilité dégagée par son activité est insuffisante.

Depuis 2016, la SCIC a bénéficié du soutien de la Chambre d'agriculture et de la région IDF via le versement de subventions (574 K€ au total) ainsi que celui du Département via l'octroi de garanties d'emprunt à 50 % sur 591 K€. La CA Rambouillet Territoires, propriétaire du terrain, a également acté une exonération du loyer annuel pour 16 K€ en 2022.

Compte tenu de ces difficultés, VV a négocié en mai 2022 une restructuration de sa dette bancaire et a obtenu auprès du Crédit Agricole un ré-étalement sur 12 ans, dont les deux emprunts garantis par le Département (voté le 24 juin 2022).

Le chiffre d'affaires a continué de baisser en 2022 (-33%) et reste en deçà du prévisionnel de 505 K€ présenté lors de la restructuration de mai 2022. La trésorerie était nulle à fin décembre 2022 et le poids de la dette était d'environ 600 K€ de capital restant dû.

La SCIC est en **redressement judiciaire depuis mai 2023**. La période d'observation de 6 mois a été renouvelée une 1^{ère} fois jusqu'en mai 2024. Un dernier renouvellement sera possible sur 6 mois supplémentaire sur présentation d'un plan de relance solide.

4. Quelles solutions pour maintenir l'activité ?

- **A court terme : garantir de nouveaux débouchés par la commande publique de C'Midy**

L'atelier de VV a une capacité de production de 500 à 600 tonnes si fonctionnement en 2 équipes. La production actuelle est environ de 100 tonnes par an, dont 90 % part en vente directe chez les éleveurs. La demande des

collèges de C'Midy en sauté de bœuf est de 15 800 kg par an, répartis en 6 services. La SCIC a aujourd'hui la capacité de travailler 30 bœufs à l'année avec 5 bêtes 1 semaine par mois sur 6 mois.

L'audit de janvier 2024 sera déterminant pour l'approvisionnement des cantines de C'Midy en bœuf. S'il est positif, il faudra engager rapidement ces actions pour une mise en œuvre au maximum des capacités dans l'année.

Selon nos premières estimations, ce nouveau débouché pourrait apporter un chiffre d'affaires de 124 000 € par an (hors frais logistique), dont 28 % serait réalisé via C'Midy.

▪ **A court terme : garantir de nouveaux débouchés hors C'Midy**

La restauration collective n'utilisant en frais que des pièces avant du bœuf (sauté et rôti, environ 30 % de la carcasse), VV devra également trouver d'autres débouchés pour valoriser les pièces arrière.

- ➔ Pour cela, il paraît indispensable que VV dispose d'une force commerciale pour développer tous ces partenariats. Les agriculteurs impliqués dans la SCIC et l'équipe en place n'ont pas le temps ou les compétences pour adresser ces marchés différents de la vente directe au consommateur. Un responsable commercial doit être engagé par la SCIC pour trouver de nouveaux clients (création site internet, développement marketing, promotion de la marque ...).

Les acteurs des grandes et moyennes surfaces (GMS) disposent souvent de leur propre atelier de découpe avec des prix compétitifs, sur des carcasses non locales. Ils ont tendance à bloquer sur les prix sans tenir compte de la qualité et de la valeur d'un produit local, y compris à l'issue de longues discussions. Pour rentrer sur le marché difficile des GMS (cycle de négociation long, contrats complexes, exigences de qualité et de standardisation), il faudrait identifier des magasins qui n'ont pas de bouchers et qui valorisent vraiment les produits locaux (type Grand Frais ou Marché Frais ?).

Une 1^{ère} piste avec Intermarché est en cours de négociation (sur la base de 2 bêtes entières par mois). Il est aujourd'hui primordial que la SCIC récupère une trésorerie de 10 000 € lui permettant de commander à minima 2 bêtes à l'OP Bovins d'Ile-de-France d'ici mi-février pour honorer leur contrat. Plusieurs pistes sont en réflexion : subvention via la compensation collective agricole ou apport en fonds de garantie via un business angel.

Par ailleurs, les boutiques spécialisées en produits locaux (type Les fermes de Gally ou La Grange aux Alluets-le-Roi) ainsi que les plateformes BtoB ou BtoC (type Direkt Market), qui n'ont pas encore été prospectées, sont également des pistes à analyser.

Les projets locaux développés sur d'autres territoires autour d'un atelier de transformation pourraient être analysés pour en dégager des pistes d'amélioration, de coopération, ou pour trouver de nouveaux partenaires économiques sensibles aux valeurs de VV. Par exemple : « [les éleveurs de la Charentonne](#) » dans l'Orne.

▪ **A moyen terme : garantir de nouveaux débouchés par la commande publique des collectivités locales**

Le Département, via Ingenier'Y, a lancé un sondage auprès des communes du Département pour définir une cartographie des modes de gestion des cantines sous leur responsabilité (écoles primaires). Du fait de l'expérience avec C'Midy, les communes proches de Rambouillet pourraient être accompagnées en gestion concédée dans la rédaction de leurs futurs appels d'offre ou dans leur sourcing en gré à gré, pour favoriser l'approvisionnement local chez Valor Viande.

Par ailleurs, l'identification de cuisines centrales communales en régies directes pourrait permettre de passer des commandes en gré à gré avec la SCIC, pour des montants inférieurs au seuil des marchés publics.

▪ **A moyen terme (en cours d'analyse)**

L'acquisition du bâtiment par la SEM patrimoniale du Département pourrait s'envisager sous réserve d'une décision favorable de son conseil d'administration. La décision est conditionnée à l'existence d'un plan de

redressement crédible et d'une rentabilité acceptable. La SCIC bénéficierait un apport financier soulageant la trésorerie, mais avec un loyer à verser mensuellement. .

L'étude est en cours par le CAERIF (expert-comptable) et le Département sur le niveau de loyer et le prix de rachat de l'actif immobilier.

- **A moyen terme (sur la base de signaux favorables sur le redressement)**

Une campagne de financement participatif est envisageable pour un apport financier et pour une mobilisation citoyenne, permettant de créer un capital sympathie et un nouveau réseau de clients particuliers.

Annexe : Grille tarifaire de la SCIC Valor Viande



Tarifs au 1 Mars 2023

Découpe calculée sur poids froid de la carcasse

- Découpe Bovin /sous vide /conditionnement vrac : 1.75 €
- Découpe Ovin /sous vide /conditionnement vrac : 2.16 €
- Découpe Ovin (Brebis, Chèvre de réforme) 100% transformation : 1.05 €
- Découpe Porcin /sous vide /conditionnement vrac : 0.80 €
- Découpe Volaille /sous vide /conditionnement vrac : 1.75 €
- Forfait Barde Bovin (Bœuf/Veau/Génisse) : 0.10 € sur poids carcasse total
- Forfait Abats Bovin : 7.50 € par Bête
- Forfait Abats Porcin : 5.00 € par Bête
- Forfait Abats Ovin : 7.50 € pour 5 bêtes

Transformation Chaude/ Froide (au kilo transformé)

- Préparation Bouchère (Bœuf/Veau/Volaille) : 2.27 €
- Préparation Froide Nature (min 5 kg) (saucisse, chair, paupiette etc.) : 3.35 €
- Préparation Chaude (Rillettes, Tripes, Boudin oignon, Pâté etc.) : 5.65 €
- Préparation Bouchère aux herbes (Bœuf/Veau/Volaille) : 2.55 €
- Saucisse Mexicaine, Indienne, Piment Espelette etc. : 3.75 €
- Préparation Froide aux herbes (min 5 kg) (saucisse, chair, paupiette etc.) : 3.65 €
- Poitrine désossée marinée (Porc, Agneau) : 3.75 €
- Saucisse Merguez : 3.65 €
- Aile de Volaille Marinée (Indienne, Curry etc.) : 2.35 €

Emballage au Kilo

- Emballage toutes espèces, transformation chaude / froide : 1.16 €
- Emballage poche de 5 kg pour transformation ou conserverie : 0.40 €
- Colisage composition (colis) Supplément : 1.00 € du colis

Tarifs Spéciaux (Découpe/Emballage)

- Préparation de volaille prête à cuire (PAC) : 3.52 € Pièce
- Préparation de volaille Festive prête à cuire (PAC) : 5.8 € Pièce

Prestations Séchoirs prix adhérent (poids avant séchage) prix Scic après séchage

Produit	Adhérent	Scic
-Chorizo	7.29 €	24.90 €
-Saucisson Sec	7.29 €	24.90 €
-Viande Séchée	7.29 €	24.90 €

Prestations Charcutières

Produit	Adhérent	Scic
-Boudin Noir aux pommes	6.70 €	8.55 €
- Cervelas	7.15 €	9.20 €
- Jambon Cuit Entier	7.05 €	13.50 €
- Jambon Cuit Tranché	13.50 €	21.60 €
- Jarret de Porc Confit	6.10 €	8.90 €
- Palette de Porc Confite	6.10 €	8.90 €
- Porc ½ sel cru (Ts morceaux)	5.90 €	8.70 €
- Knack	9.60 €	12.00 €
- Farce Nature		7.50 €

Pour tous autres tarifs nous consulter

Non Adhérent droit d'entrée pour contribuer aux frais de gestion de l'outil à hauteur de 5 % du CA réalisé :

Somme de 150.00 € à l'entrée et solde en fin d'année civile

Pour tous Eleveurs Biologiques un surcout de 5 % (par prestation) pour la certification de celle-ci

Le Président de La Sic

Mr Demuyt Didier