



Inauguration de l'atelier de transformation laitière Pur Perche

Jeudi 31 août 2023 à 16h45

Zone d'activités Saint-Marc Nord – Dorceau

61110 Rémalard-en-Perche

La Communauté de Communes a accompagné financièrement la construction d'une unité de transformation laitière au profit de la SAS Pur Perche. Le projet bénéficie de subventions de la part de l'État, la Région Normandie et le Département de l'Orne.

Mis en service le 16 février 2023, cet atelier permet déjà la production de yaourts, crèmes-dessert, riz au lait, fromages divers, fromages blancs.

L'accompagnement des porteurs de projet et le développement des infrastructures d'accueil et de production : des priorités pour la Communauté de Communes Cœur du Perche



La CdC Cœur du Perche est composée de 12 communes avec une population de 12 000 habitants.

Parmi les compétences obligatoires des Communautés de Communes, le développement économique tient une place importante.

Un tissu d'acteurs économiques diversifié : les entreprises industrielles, artisanales et de services, ainsi que les exploitations agricoles animent un territoire qui bouillonne d'idées et de ressources : réseau d'entreprises, circuits courts, biomatériaux, RD, etc.

L'accueil des porteurs de projets : la Communauté de communes les accompagne dans leurs démarches de création ou de développement. Elle leur apporte sa connaissance du territoire et du marché local, la mise en réseau avec d'autres entreprises (en lien notamment avec la sous-traitance) et les oriente vers les partenaires financiers et juridiques.

La Communauté de communes a également investi dans des équipements d'accueil : télécentres, pépinières d'Entreprises, ateliers-Relais, Espace Test Agricole, qui sont mis à disposition selon différentes formules financières et juridiques. Celles-ci sont élaborées au cas par cas afin de répondre au mieux aux besoins exprimés par les entreprises en création ou en développement. **L'atelier de transformation laitière Pur Perche est une illustration de cette politique volontariste** en faveur du développement économique créateur d'emplois et de valeur ajoutée sur le territoire.



La Communauté de communes est située au sud-est de l'Orne et au cœur du Parc naturel régional du Perche, à la rencontre de trois régions : la Normandie, les Pays de la Loire et le Centre Val-de-Loire.

Le Cœur du Perche se trouve à moins de 2 heures de Paris et de ses aéroports, sur l'axe majeur Paris-Le Mans. Le territoire est desservi par un réseau routier dense (RN 12 et RN 23 facilement accessibles, Autoroute A11 à moins de 25 kilomètres) et par le rail (arrêts SNCF à Bretoncelles et à Sablons-sur-Huisne, et Nogent-le-Rotrou à 15 km).



À noter : les Docks Saint-Marc offre un espace coworking, une pépinière d'entreprises et des ateliers relais avec une offre de surface évoluant entre 90 et 317 m².

Les zones d'activités intercommunales du territoire :

- ZA La Paillerie à **Berd'huis** : une douzaine de sociétés, dont certaines à la pointe de l'innovation (Natta, Linvest) regroupant 250 emplois ;*
- ZA Saint-Marc à **Rémalard-en-Perche** : 150 emplois, une quinzaine de sociétés, avec la présence de Bühler-Fontaine Conditionnement, ainsi qu'une pépinière d'entreprises et des ateliers relais, les Docks Saint Marc ;*
- ZI du Musset à **Sablons-sur-Huisne** : quelques entreprises dont Soparco (le leader français du pot en plastique) – 200 salariés.*

Le Cœur du Perche : un cadre de vie agréable

Les services publics et le tissu socio-professionnel diversifié contribuent au "bien-vivre" dans le Cœur du Perche, avec des écoles et un collège, des services en direction des familles (halte-garderie et assistantes maternelles, centres de loisirs, ludothèque et médiathèque, activités sportives et de loisirs, accueil pour personnes.

Une offre culturelle riche, un patrimoine architectural, naturel et paysager remarquable participent à l'attachement des habitants et des nombreux résidents secondaires à leur territoire.

Circuits courts, production locale et agriculteurs engagés

Ce projet s'inscrit dans la démarche du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) menée par le Parc naturel régional du Perche. Ce projet collectif vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les consommateurs, afin de développer une agriculture et une alimentation de qualité dans le Perche. Les idées fortes sont : la **sauvegarde des d'exploitations laitières** et par là-même la **valorisation des prairies**, le maintien des herbages et donc la conservation du patrimoine naturel, paysager et de la biodiversité, la **transformation agro-alimentaire** en local et les **circuits courts**, la reconnaissance des **démarches de qualité**.

Le lait utilisé dans les produits de la SAS Pur Perche provient uniquement de fermes laitières implantées dans le Parc naturel régional du Perche.

Les premiers contacts au début de l'année 2021 avec les promoteurs du projet ont apporté à la Communauté de communes **des garanties fortes sur la capacité de l'équipe Pur Perche à mener à bien ce projet** : les compétences techniques des porteurs du projet dans le domaine de la transformation laitière et de la commercialisation, l'analyse pointue des besoins et le solide plan de financement prévisionnel ont sécurisé la prise de décision pour un accompagnement par la CdC.

Dans un esprit de co-construction et de concertation permanente, la SAS Pur Perche et la Communauté de Communes Cœur du Perche ont ainsi monté **un projet remarquable, tant par son ampleur que son caractère novateur**. La Communauté de communes a pris en charge la construction du bâtiment, et la SAS a investi dans le système de production.

Un projet reconnu, encouragé et soutenu

Avec un budget global de plus de 5 M €, et 10 emplois créés dès le démarrage, ce partenariat réussi, a porté ses fruits en seulement deux années, de la genèse du projet début 2021 jusqu'à la sortie du premier yaourt début 2023.

L'État, la région Normandie, le Conseil Départemental de l'Orne ont accompagné financièrement le projet de construction. Le reste à charge sous forme de crédit-bail porté par la CdC sera remboursé par la SAS Pur Perche.

Pour les investissements des équipements de production, la SAS Pur Perche a apporté une grande part d'autofinancement, et a reçu le soutien de l'Union Européenne, du Parc naturel régional du Perche et de la région Normandie.

Partenaires	Coût du bâtiment	
Conseil Départemental 61	150 000,00 €	5,97 %
Orne immo – Région Normandie	50 000,00 €	1,99 %
État - DSIL	686 818,50 €	27,31 %
Autofinancement CdC	1 627 624,51 €	64,73 %
	Total : 2 514 443,01 €	

Partenaires	Coût du système de production	
FEADER – Union Européenne et la Région Normandie	600 000 €	18,75 %
PAT – Parc Naturel Régional du Perche	200 000 €	6,25 %
Autofinancement – SAS Pur Perche	2 400 000 €	75 %
	Total : 3 200 000 €	

De la première pierre au premier yaourt

Au printemps 2021, la Communauté de Communes a décidé d'attribuer la maîtrise d'œuvre de ce projet à l'entreprise Agro-concept - RCA ingénierie, à la suite d'une procédure de marché public. Ce cabinet d'ingénierie et bureau d'études est spécialisé dans les projets agroalimentaires et logistiques. En partenariat avec la SAS Pur Perche et le maître d'œuvre, la CdC a établi le cahier des charges ainsi que les plans du bâtiment. Le permis de construire a été déposé le 13 juillet 2021 et accepté le 11 octobre. Le chantier a débuté le 21 mars 2022 et le bâtiment a été réceptionné le 6 février 2023.

Entreprises recrutées par la Communauté de Communes suite à un marché public	
AGRO-CONCEPT	Maître d'œuvre
QUALICONSULT	Contrôle Technique – Coordinateur SPS
COLAS France	Terrassement – VRD
LMBTP	Gros œuvre
FOURCADE	Charpente métallique
FACE ILE DE France	Etanchéité – couverture - bardage
SOLS INDUSTRIELS DU PAYS NORMAND	Dallages
INDUSTISOL	Isolation – menuiseries ISO
LA RHODANIENNE DE CARRELAGE	Revêtement de sol industriel et sol bureaux
SPBM	Menuiserie aluminium – Serrurerie métallerie
A.F MAINTENANCE	Equipements de quais
IDELEC	Electricité CFO/CFA
DUCER SAS	Fluides plomberie – CVC
MAILHES POTTIER	Second œuvre plâtrerie – peinture
MGP	Second œuvre menuiseries intérieures
GOUIN PEINTURE	Second œuvre peinture
PAYSAGE JULIEN & LEGAULT	Clôtures – portail
Entreprises travaillant sur le process choisies par la SAS Pur Perche	
MONDIAL FRIGO	Froid industriel & traitements d'air
DUCRE SAS	Fluides industriels
IDELEC	Electricité utilités et process
TECNAL	Process laitier



Les 5 associés de la SAS Pur Perche – photographie : Frédéric Chéhu

Création de la SAS Pur Perche :

À l'origine de la SAS Pur Perche quelques éleveurs s'unissent autour de valeurs communes afin de commercialiser directement leur lait auprès du consommateur. En 2018, la SAS produit la brique de lait UHT (entier et demi-écrémé) appelée « Lait du Perche ». Rapidement, le projet de créer une unité de transformation laitière naît de la rencontre entre le président de la SAS, Samuel Sarciaux et Ludovic Lopez, fromager.

Les valeurs :

La SAS Pur Perche promeut un lait « direct producteur responsable » : une production de qualité liée à l'alimentation du bétail, au bien-être animal, au maintien des prairies grâce au pâturage, le lien au local et au territoire (proximité et circuit court).

Les éleveurs sont également attachés à l'idée d'indépendance, via la maîtrise des produits et de la commercialisation : Pur Perche élabore et contrôle ses processus de production et de transformation, et fixe les prix de vente, dans l'objectif de permettre aux éleveurs de vivre décemment de leur activité.

Les éleveurs ont élaboré ensemble le cahier des charges de production du lait. Les obligations portent sur la limitation des achats extérieurs, la qualité des aliments consommés, l'autonomie protéique

(afin d'éviter la consommation de soja importé), et encouragent la production d'aliments en autonomie sur la ferme.

Ce que le Lait Pur Perche garantit au consommateur (cahier des charges) :

- **La localité** : les exploitations sont situées exclusivement au sein du **Parc naturel régional du Perche**
- **Le Parc naturel régional du Perche**, un endroit magnifique et une véritable terre d'élevage grâce à ses prairies vallonnées, ses haies, ses étangs et mares. Nous avons voulu tirer avantages de ses atouts et nous avons voulu préserver ces paysages et sa biodiversité au sein de nos exploitations et notre activité d'élevage y contribuent. Notre lait possède ce goût de terroir percheron.
- **Un lait de qualité** : l'alimentation de nos animaux est sans OGM car nous n'utilisons plus de soja, nos vaches mangent en majorité de l'herbe sous différentes formes selon la saison, et des études scientifiques démontrent qu'on augmente la teneur en Oméga 3 d'un lait par la consommation d'herbe fraîche.
- **Le respect du bien-être animal** : nos vaches pâturent au moins 6 mois de l'année (plus si la saison est favorable) avec une surface minimale de 25 ares accessible par vache. Nos troupeaux sont limités à 99 vaches en salle de traite car au-delà, un vrai système de pâturage est difficile en France.

L'acheminement du lait :

Les producteurs du lait Pur Perche sont tous situés dans le territoire du Parc naturel régional du Perche.

Pur Perche réceptionne l'ensemble de la production.

Une partie du lait est envoyée à la laiterie de Verneuil-coopérative Touraine Berry (région Centre Val-de-Loire) pour être conditionnée en briques UHT.

Le reste de la production est transformée à Rémalard-en-Perche. Les produits (yaourts, crèmes desserts, fromages...). Ces produits sont ensuite distribués dans différentes centrales d'achats et commercialisés dans les épiceries locales et supermarchés du Perche. À la rentrée scolaire de septembre 2023, ces produits seront intégrés aux menus des restaurants scolaires du Cœur du Perche.

Une gamme en constante diversification :

Depuis la mise en service de l'atelier de transformation laitière en février 2023, la SAS Pur Perche propose à la vente :

- Yaourts nature et aromatisés citron, fraise, vanille, framboise
- Crèmes desserts chocolat et caramel
- Riz au lait

- Fromage blanc
- Camembert, tomme
- Mozzarella

En vente pour la saison d'hiver :

- Fromage spécifique pour un usage de type raclette

Chiffres-clés en production hebdomadaire :

12 000 yaourts

1 300 camemberts

9 000 pots de crèmes dessert et riz au lait,

400 pots de fromage blanc

100 tommes



Espace de production / transformation du lait en produits : yaourts, crèmes desserts...



Gamme de produits Pur Perche (lait entier et demi-écrémé, crèmes desserts, yaourts, camemberts et tommes).



L'intérieur de l'unité de transformation laitière



Salle de production / transformation du lait en produits : yaourts, crèmes desserts...









Salle de production de fromages (camemberts, tommes, mozzarella...)







Es
co

Salle d'affinage des fromages (ici : camemberts)



Salle d'affinage des fromages (ici : tommes)

Communauté de Communes Cœur du Perche

Président de la CdC :

Thierry LIGER

Vice-présidente en charge du développement économique :

Brigitte LUYPAERT

Directeur du pôle : Jérôme SOREAU

Coordonnées du pôle :

Tél : 02.33.25.51.31 / 07.69.65.04.82

Mail : developpement-economique@coeurduperche.fr



Pur Perche

Responsable du site et président de la SAS Pur Perche :

Samuel SARCIAUX

Coordonnées de la SAS Pur Perche :

Tél : 02.33.73.21.29

Mail : secretairedirection@purperche.fr

