



s'Menschtertàlerkashüs

## **La Maison du Fromage – Vallée de Munster**

**Communiqué de presse**

**Jeudi 19 novembre 2015**

## Historique

Attendu depuis plus de 30 ans, le projet d'une « Maison du Fromage » existait mais aucun groupe de partenaires du monde agricole n'avait réussi à le lancer et à s'accorder sur le projet.

Alsace Génétique quitte ses locaux à Gunsbach laissant une friche agricole vacante de plus de 8 hectares. Cette opportunité se conjugue avec celle des Pôles d'Excellence Rurale de l'Etat, prometteur d'un financement exceptionnel, et avec les encouragements du monde agricole.

## Objectif : Pourquoi la CCVM a porté le projet ?

- Permet d'afficher le savoir-faire et les traditions de notre vallée basés sur la notoriété historique du célèbre fromage de Munster
- 3 pôles complémentaires doivent garantir l'attractivité de cet équipement : un espace muséal vivant, une boutique de produits locaux, un restaurant-brasserie.
- Offre un nouveau débouché commercial en circuit court pour les produits notamment agro-alimentaires du territoire (ouverture de la Fromagerie en 2013).
- Vient compléter l'offre touristique de la vallée : La Piscine, stations de ski nordique et alpin, parc de loisirs extérieurs, espace culturel et cinéma, sports de plein air, fermes auberges...
- Investissement de 6,5 € Millions d'euros TTC au profit de la Vallée de Munster
- Projet fortement soutenu par de nombreux partenaires : Etat, Région, Conseil Départemental, Union Européenne
- Une Délégation de Service Public est lancée pour trouver un opérateur privé en charge de la gestion de ce site. **Faute de candidature satisfaisante, la CCVM décide de créer une SEML (Société d'Economie Mixte Locale de droit privé)**
  - o qui réunit la CCVM, 14 communes + des actionnaires privés du monde économique et touristique de la vallée.
  - o qui, sous statut de droit privé, reprend le personnel d'Alsace Génétique et engage le personnel nécessaire
  - o qui assure le lancement complet de la Maison du Fromage en avril 2011.

## Difficultés rencontrées :

- Les analyses prévisionnelles élaborées lors du lancement du projet ont été trop optimistes.
- L'exploitation du bâtiment et d'un site vaste de plusieurs hectares nécessite une présence constante, des équipements techniques à gérer, des besoins d'animation, ...
- Frais de lancement insuffisamment provisionnés.
- Contraintes imposées à la structure trop handicapantes (amplitude des heures d'ouverture, carte du restaurant).
- Direction débordée par le fonctionnement courant et les enjeux financiers.

**Etat des lieux en 2014**  
**Après deux ans d'exploitation, la SEML accuse des pertes**  
**nécessitant l'abaissement du capital social et une recapitalisation.**

Nouvelle Délégation de Service Public pour la période 2014-2019 :

- Loyer versé par la SEML : 110.000 € par an
- Financement de la collectivité pour les missions d'accueil touristique de **170.000 €**
- Avec ce soutien financier, la SEML devait équilibrer ces bilans.
- Préoccupée par la gestion quotidienne d'un équipement, **la direction n'a pas su mener une commercialisation active** du produit, d'où une baisse de fréquentation. Certaines difficultés constatées n'ont pas été résolues (mauvais ajustements des horaires d'ouverture, manque de promotion, management défaillant, qualité de la restauration...)
- Entre 40 et 50 000 personnes par an fréquentent le site de la Maison du Fromage

**Bilan par espace :**

***Espace Musée***

- **Avec minimum 30 000 visiteurs payants annuels qui fréquentent le pôle muséal**, le musée et sa marcarie ont trouvé leur public témoignant d'un intérêt de la population pour découvrir la fabrication du fromage et des coutumes pastorales.
- L'animation de l'espace muséal aurait dû être confortée et renforcée avec cependant un impact sur les charges salariales
- La politique tarifaire pas assez attractive
- Le renouvellement des expositions qui relevait de la collectivité n'a pas été réalisé.

***La boutique :***

- La boutique privilégie la vente de productions issues des circuits courts et affiche une bonne fréquentation depuis l'ouverture de l'équipement.
- La boutique a permis de commercialiser près de 20 tonnes de fromages annuellement et de nombreux produits locaux
- Néanmoins les résultats de la boutique restent dépendants de la fréquentation du musée.

***Le restaurant***

Points positifs :

- Environnement de charme, aux portes de Munster avec des facilités de parking
- une clientèle certaine amenée par le pôle muséal.
- Permet une offre complète et un produit attractif pour les groupes.

MAIS dans le but de préserver les commerces et les restaurants en place

- Restrictions trop importantes dans le cahier des charges d'exploitation (pas d'ouvertures le soir, pas de repas marcaire...)
- Mauvaise adéquation des moyens humains
- Mauvaise adéquation de la carte avec les objectifs du musée

**Le restaurant « La stub de la Fecht » n'a pas su s'imposer comme un lieu de restauration de qualité et d'authenticité de la Vallée et souffre d'une réputation ternie.**

Après 4 ans d'exploitation, la fréquentation et le chiffre d'affaires dégagé par le restaurant sont décevants.

## Juin 2015 : analyse

**En juin 2015, l'assemblée générale des actionnaires de la SEML prend connaissance que le niveau des pertes cumulées est supérieur à la moitié du capital social.**

- Décision de poursuite de l'activité.
- Rupture de contrat d'un commun accord avec le Directeur
- Mise en place d'un audit par la SEML pour analyse précise de la situation financière et proposition de nouvelles orientations.
- Réunions régulières du conseil d'administration pour suivre le déroulement de ce travail.
- Toutes les hypothèses ont été envisagées et simulées financièrement (une nouvelle amplitude horaire de fonctionnement, la fermeture complète de l'établissement, une ouverture du restaurant midi et soir, externalisation de la boutique, du restaurant...)

Les différents scénarii ont été présentés aux conseillers communautaires les 10 et 17 septembre 2015.

Les élus s'orientent le 23 septembre vers un nouveau mode d'exploitation de l'outil.

## Novembre 2015

- Les conseillers souhaitent que La Maison du Fromage poursuive et développe son activité car c'est un outil important pour le développement agro-touristique et économique de la vallée.
- Madame Michèle Schira occupe depuis le mois de novembre 2015, les fonctions de Directrice Générale de la SEML. Pour ce faire, elle a démissionné de son poste de représentante à l'assemblée spéciale des communes. Monsieur Jean-François Wolbrett la remplacera à l'assemblée spéciale des communes. Guillaume Marguet, Directeur du centre nautique, est mis à disposition de la SEML en novembre et décembre 2015 pour aider la direction générale.
- Une période de fermeture provisoire à compter du 31 décembre 2015 sera nécessaire pour permettre à la collectivité, propriétaire du bâtiment, de trouver un nouveau mode d'exploitation de la Maison du Fromage – Vallée de Munster. Le restaurant est déjà fermé depuis le 30 octobre dernier.
- L'ensemble des actionnaires publics de la SEML (la CCVM et les 14 communes actionnaires) est aujourd'hui amené à acter un certain nombre de décisions relatives à son accompagnement : baisse du capital social, provision pour dépréciation de la valeur des actions.
- La nouvelle forme d'exploitation devra poursuivre le développement de notre Maison du Fromage, vitrine de notre culture et de nos savoir-faire locaux, en insufflant une nouvelle dynamique.