

# Le fil de UZTARTU ren UHALA

2<sup>ème</sup> trimestre 2011

UZTARTU a fêté sa première année d'existence ! Lors de l'assemblée générale du 10 mai dernier un premier bilan d'activité a été présenté. Quant à la gestion et au fonctionnement, ils ont été validés. Cette rencontre a permis de faire un point précis de l'avancement de la Marque Territoriale et d'échanger des points de vue divers sur ce projet.

Une nouvelle reconnaissance pour le travail mené par le cluster : 3 nouvelles demandes d'adhésion nous sont parvenues et seront prochainement instruites.

## Actualité de UZTARTU

### ❖ Assemblées Générales Ordinaire et Extraordinaire (10 mai 2011) :

**AGE** : a été suivie par 27 personnes présentes représentant 28 membres. A cette occasion, les statuts de l'association ont été modifiés et précisés pour plus de facilités de fonctionnement.

**AGO** : 47 personnes représentant 26 membres et 18 personnes extérieures.

#### Renouvellement du tiers sortant :

Collège 1 (transformation) : Mme AUROY RADULOVIC pour la Minoterie LARROULET est élue et remplace M. PARREL d'OROC BAT  
M. ETCHELEKU pour AGOUR est élu

Collège 2 (agriculture) : M. GUENARD pour la SARL MANEX est réélu

Collège 3 (services) : Mme SOLABERRIETA pour ESQSE élue au poste non pourvu en 2010  
M. DOSPITAL pour TDS réélu

**Le règlement intérieur (procédure d'adhésion...) a été adopté.**

### ❖ Visite du cluster agroalimentaire d'Euskadi :

Le 26 mai dernier, 25 personnes représentant le cluster UZTARTU ont rencontré leurs homologues du cluster agroalimentaire d'Euskadi. A cette occasion, plusieurs points communs ont été identifiés dans la philosophie de ces 2 clusters. Ces points de convergence pourraient déboucher à terme sur certains axes de partenariat et d'échange. Pour plus de précision sur cette rencontre :

<http://www.bayonne.cci.fr/media/CLUSTER%20ALIMENTACION%20DE%20EUSKADI.pdf>

<http://www.bayonne.cci.fr/media/Visita2.%20Mayo%202011.pdf>

La journée a permis de visiter le centre technique AZTI à Zamudio et de mettre en évidence une offre de très haut niveau (200 personnes) proche (1h30 de Bayonne) pour notre secteur agroalimentaire.

<http://www.azti.es> ; <http://www.tecnalia.es> ; <http://www.alimentatec.com>

Une journée de rencontre en Iparralde sera programmée après l'été.



# Le fil de UZTARTU ren UHALA

2<sup>ème</sup> trimestre 2011

## ❖ Site internet du cluster :

Un appel d'offre a été lancé pour la réalisation du site internet du cluster UZTARTU. Des sociétés locales et régionales ont répondu aux exigences listées dans le cahier des charges. A ce jour, nous finalisons l'analyse de ces offres et vous soumettrons prochainement la solution la plus adaptée à nos besoins.

## ❖ Dernières réunions :

- **Le 13 mai** : réunion de travail sur le sujet « Manger bio et local dans les collèges des Pyrénées Atlantiques » au Conseil Général. UZTARTU pourra éventuellement se positionner aux cotés de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques pour travailler sur cette thématique.
- **Le 9 mai** : réunion pour étudier un projet territorial de Gestion Prévisionnelle de l'Emploi et des Compétences. Ce projet territorial est mené avec le Conseil de Développement et l'AFPA.
- **Le 18 avril** : réunion avec les Pôles Emploi du Pays Basque.
- **Le 2 mai** : rencontre animée par la Sous-Préfecture de Bayonne sur l'alternance et l'apprentissage.
- **Le 7 avril** : réunion pour être partenaire dans un appel à projets régional de GPEC.  
**Nota** : sur ces quatre dernières thématiques, les clusters en général, et UZTARTU en particulier, sont ciblés par les Pouvoirs Publics comme des points d'appui territoriaux intéressants.
- **Le 9 juin** : Conseil d'Administration UZTARTU à Hasparren.

## Prochaines réunions à noter :

- **Le 5 juillet 2011** à 10 heures à Hasparren en partenariat avec la CCI de Bayonne Pays Basque : Présentation du dispositif d'accompagnement des entreprises du secteur agroalimentaire récemment voté par le Conseil Régional d'Aquitaine. **Inscrivez-vous !**

## NOS PROJETS EN COURS

## ❖ La marque territoriale Pays Basque :

- Le cabinet QUASSIOPE / ANATOME a été choisi pour accompagner la démarche dans la phase de début de mise en œuvre actuelle. Il est chargé de formaliser la charte multisectorielle, de travailler sur les cahiers des charges sectoriels avec les entreprises correspondantes (tourisme, artisanat...) de proposer un mode de gouvernance, etc. Un comité de pilotage chargé de valider périodiquement toutes les étapes de la démarche doit se réunir prochainement.
- Secteur agroalimentaire, un groupe de travail formé de représentants de la transformation et de la production travaille sous l'égide de UZTARTU, à élaborer une charte propre au secteur agroalimentaire, déclinée de la charte multisectorielle. 6 groupes de travail (regroupement par filière) seront ensuite invités à se réunir pour travailler sur les cahiers des charges par filières/produits.  
**Nota** : sur l'ensemble de la démarche beaucoup de documents sont déjà disponibles sur demande.



# Le fil de UZTARTU ren UHALA

2<sup>ème</sup> trimestre 2011

## ❖ Plus de valeur ajoutée :

- Filière blé/farine/pâtisserie

Le temps est propice à la croissance du blé. Nous nourrissons quelques espoirs quant à la récolte promise et à son utilisation dans les produits du Pays Basque.

- Filière viande bovine, viande fraîche et producteurs « axoa » :

UZTARTU portera la réalisation de l'état lieux de la filière. Le financement à 80% a été acté le 5 mai dernier. Résultats et propositions d'action fin 2011.

## ❖ Emballage éco conçu (dont l'impact environnemental sur tout son cycle de vie est optimisé) :

Les sacs présentés lors de l'Assemblée Générale ont reçu un accueil favorable. Le logo qui y figure semble bien représenter l'image du cluster. Reste maintenant à définir un mode de distribution répondant à la philosophie du cluster, après passage définitif par le filtre d'un graphiste (étape liée au graphisme du site web de UZTARTU)

## ❖ Analyse sensorielle : Ainhoa BRICOGNE (étudiante à l'ENITA de Bordeaux), en stage auprès de l'animateur réalise une mission de quelques mois pour affiner la démarche de réalisation de prestation d'analyse sensorielle.

Elle a d'ores et déjà rencontré les établissements de formation impliqués dans ce projet et quelques entreprises pour mesurer leur satisfaction quant aux prestations réalisées et leurs attentes pour d'autres commandes.

La société EDERKI a déjà fait appel au Lycée Jean ERRECART pour des séances d'analyses sensorielles.

M. Chevalier a indiqué qu'elles avaient été élaborées avec beaucoup de sérieux et permis de dégager des pistes d'amélioration.

Un logiciel de traitement de données spécifiques à l'analyse sensorielle a déjà été identifié. Un test est prévu fin juin/début juillet.

Nous prévoyons un compte-rendu de sa mission dans le courant du mois d'août 2011.

## L'AGROALIMENTAIRE EN PAYS BASQUE

## ❖ Nouvelle formation : le Lycée Hôtelier, en collaboration avec l'Institut du Thermalisme de Dax, dépose un dossier d'habilitation pour l'ouverture d'une licence professionnelle « Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine » à la rentrée 2012. UZTARTU, des entreprises du cluster, soutiennent cette démarche et en sont les partenaires : projets tuteurés, stages, enseignement, etc. Tous les soutiens sont les bienvenus pour une formation répondant aux nouvelles tendances de consommation, de restauration et de cuisine.



# Le fil de UZTARTU ren UHALA

2<sup>ème</sup> trimestre 2011

- ❖ Le secteur de la pêche a lancé depuis un an un vaste chantier : soutenu par les fonds européens pour faire face aux enjeux de demain dans un secteur profondément en crise. Tout le monde est sur le pont : les mareyeurs, les organisations professionnelles, les gestionnaires d'infrastructures, les Pouvoirs Publics. Ce secteur a de la vitalité et le montre par des idées de diversification, de projets de transformation, d'activités nouvelles, etc. Il est très demandeur d'entrer dans une démarche qualité de Marque Territoriale Pays Basque.
- ❖ Manger bio dans les collèges : le Conseil Général des Pyrénées Atlantiques lance une étude pour construire une offre de produits sous labels bio et appellation d'origine. Il étudie ainsi la création d'une offre de produits issus d'exploitations engagées dans des démarches de certifications environnementales.
- ❖ On parle de UZTARTU dans la presse locale : La Semaine du Pays Basque a mis en avant, au travers de l'exemple de la Minoterie Larroulet, le fonctionnement du cluster et ses projets.  
<http://www.bayonne.cci.fr/media/Article-LSPB-GateauBasque.pdf>

## INFORMATIONS PRATIQUES

- ❖ Formation vendeurs spécialisés en zone touristique : L'AFEC propose une action de formation originale financée par le Conseil Régional d'Aquitaine. Elle a pour objectif de former les personnes à la vente de produits de terroir touristiques avec une approche culturelle et locale ainsi qu'une formation en langue. Nous pouvons vous communiquer le contact qui gère cette formation si vous le souhaitez.
- ❖ Appel à projets à l'ESTIA : Vous pouvez confier le développement de vos projets innovants aux étudiants de l'école d'ingénieurs. Vos sujets seront traités par un groupe d'étudiants sous la direction d'un tuteur ESTIA entre octobre et avril. Déposez vos propositions de projets avant le 2 septembre 2011 sur le site de l'ESTIA [www.estia.fr](http://www.estia.fr) rubrique web pratique appel à projets ingénieurs.

\*

\* \*

