# ren uhala



1<sup>er</sup> semestre 2018

Mai 2018

**Actualité d'UZTARTU :** « Je remercie Emilie CHOPIN, notre animatrice indéfectible, qui depuis 6 ans a structuré UZTARTU, s'est impliquée dans la réalisation de tous nos projets et dans les représentations du cluster auprès des organismes de ce territoire. Début juin, nous aurons le plaisir d'accueillir Noémie WILLEMSE, diplômée de l'école d'ingénieurs de Purpan, pour la remplacer. »

Maite CHARRITTON

# Quelques réunions importantes :

- o 2 réunions du Conseil d'Administration ont eu lieu. L'Assemblée Générale a eu lieu le 17 avril 2018 à Hasparren et a rassemblé plus d'une trentaine de personnes.
- Participation au 1<sup>er</sup> groupe de travail sur « *la réflexion autour de la valorisation de la laine de brebis au Pays Basque* » qui s'est tenu le 20/12/17 dernier à l'initiative de la CCI BPB et de la CA des PA.
- Le 21 décembre, apport d'expertise et transfert de connaissances à l'Association Terre d'Aspe sur la mise en place de filière locale intégrée et de marque collective dans le cadre de leur réflexion similaire.
- Présence le 10/01/18 à un atelier de travail en lien avec l'étude « emplois verts » du Conseil de Développement du Pays Basque dont la Communauté d'agglomération Pays Basque a repris le pilotage sur l'axe « agriculture et première transformation à la ferme ».
- Sous l'égide de l'Agence de Développement et d'Innovation de N-A, UZTARTU a participé à la réunion territoriale du « Réseau Innovez en Nouvelle-Aquitaine » du 8 mars et à une rencontre, le 12 avril 2018, entre les clusters du Pays Basque et des acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire en vue d'établir des collaborations.

#### Prochaines dates à noter :

- Une délégation d'administrateurs d'UZTARTU recevra le 05/06/2018 le nouveau sous-préfet de Bayonne, Mr Hervé JONATHAN, pour présenter les missions et actions stratégiques du cluster et échanger sur les enjeux de la filière agricole et agroalimentaire du Pays Basque, la rencontre se clôturera par la visite de l'entreprise de charcuterie/conserve LA FERME ELIZALDIA de Gamarthe.
- o Conseil d'administration d'UZTARTU le 12 juin à Hasparren.

#### **Financements/Partenariats:**

- Budget 2018 : le Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, la CCI BPB, la Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers des Pyrénées-Atlantiques nous ont confirmé leur soutien.
- Nadine GAZTAMBIDE, directrice de la Cave d'Irouleguy, est intervenue le 22 mars 2018 lors des Journées nationales sur les pratiques de l'ergonomie qui se sont tenues à Bordeaux, pour présenter les travaux menés en 2017 auprès de 7 membres dans le cadre de l'action collective « Pénibilité au travail ».

### NOS PROJETS EN COURS

#### ❖ « Pénibilité au travail »

A l'issue de la première phase du projet « Pénibilité au travail », les entreprises participantes ont fait part leur volonté de reconduire cette action collective sur l'année 2018 pour :

- poursuivre la mise en place des solutions opérationnelles et des aménagements visant à réduire les facteurs de pénibilité,
- outiller les adhérents dans leur gestion des ressources humaines, leur donner un référentiel commun de suivi des données de la population salariale et des travailleurs handicapés.

Pour cette seconde phase, le cluster bénéficie d'une subvention de l'AGEFIPH Nouvelle-Aquitaine (Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion des Personnes Handicapées) pour financer l'intervention des consultants ergonomes.



# \* « Rencontre territoriale des professionnels de l'alimentaire » :

édition du Salon JATEKO Le circuit-court des professionnels de l'alimentaire du Pays Basque

#### Objectifs:

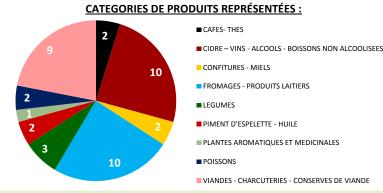
- Valoriser les savoir-faire locaux et les productions alimentaires locales,
- Mettre en relation les professionnels de l'alimentaire du Pays Basque pour encourager leur approvisionnement en circuits-courts,
- Développer les débouchés locaux en créant de nouveaux partenariats.

**MARS** 





clients



41 exposants:

artisans (13) producteurs fermiers (20) transformateurs (8)

















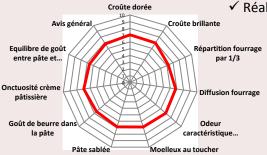
# « Accompagnement démarche collective » :

#### Enjeu:

Amélioration de la qualité des gâteaux basques du groupement EGUZKIA grâce au contrôle de la conformité du cahier des charges par l'analyse sensorielle.

#### Travaux menés en collaboration avec l'Institut ERRECART :

- ✓ Elaboration d'une grille d'analyse sensorielle « gâteau basque à la crème pâtissière »,
- ✓ Recrutement et formation d'un jury composé de 12 personnes,
- ✓ Organisation des séances de dégustation pour évaluer les produits des 15 pâtissiers EGUZKIA,
- ✓ Réalisation des profils sensoriels de chaque échantillon et du profil moyen.



Profil sensoriel moyen des 15 échantillons de gâteau basque à la crème pâtissière

# **Ateliers et formations :**

- Un atelier marketing-communication intitulé « Comment développer une stratégie de communication efficace en agroalimentaire? » a été organisé le 22 janvier 2018. L'atelier, auquel 12 personnes ont participé, était dispensé par Florence CULTIER consultante marketing de l'agence PEPSWork.
- Mise en place d'une formation-action auprès de 7 stagiaires sur le thème « Amélioration continue des processus/conduite de production » le 24 avril 2018 en collaboration avec ACMP. Ce cabinet de conseil, basé en Navarre, a développé un outil spécialement dédié au secteur agroalimentaire AleanMENTARIA en vue de l'optimisation des moyens de fabrication selon la méthode Lean Manufacturing.

#### INFORMATIONS DIVERSES

- Appel à projets « Entreprises Agricoles et Industries Agro-alimentaires : réduisez les pertes et gaspillages alimentaires » de l'ADEME. Opérations éligibles : innovation des entreprises par la création de nouvelles activités, ou la reconfiguration d'activités existantes dans le but de réduire le gaspillage. Date limite : 29/06/18. Règlement et dossier de candidature : https://appelsaprojets.ademe.fr/appel/DMA/ pub/apw\_description.aspx?tk=38C677479A18C9AAB9400BFB5AB3EA60F7CCC4D9.
- 12<sup>ème</sup> édition des Journées Alimentation et Santé à l'initiative du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle : 20 et 21 iuin 2018. Contact: contact.jas@crittjaa.com / Informations: http://www.jas-larochelle.fr.















