

Actualité d'UZTARTU: Le Conseil d'Administration du 4 décembre 2013 a, dans un contexte budgétaire difficile, défini les principes des orientations stratégiques et du budget de 2014.

## Zorionak, pesta eta urte betetze on! Bonnes fêtes à toutes et à tous!

**Les membres** : 4 nouveaux adhérents pour 2013, BASTIDARRA, GRETA Pays Basque, HERRIKOA et le Lycée Saint-Christophe de Saint-Pée sur Nivelle. **Bienvenue dans UZTARTU !**

### Quelques réunions importantes depuis juillet 2013:

- Le CA d'UZTARTU s'est réuni 3 fois, alternativement à Saint-Jean-Pied de Port, Hasparren et Saint-Palais.
- Une réunion conviviale et de travail des membres d'UZTARTU a eu lieu le 15 octobre à Hasparren et a réuni 20 personnes ; son ordre du jour était l'orientation des projets à suivre pour 2014.
- Participation au Comité d'Orientations Stratégiques Agroalimentaire du CG64.
- UZTARTU a participé à 2 réunions de coordination entre clusters d'Aquitaine (il y en a une trentaine) et 2 réunions entre clusters du Sud Aquitaine (nous sommes 9).
- UZTARTU fait partie du Comité d'Agrément des projets financés par le plan de revitalisation des Salines Cerebos (il reste 1 comité de validation, une dizaine de projets ont été validés en 2013).

### Prochaines réunions à noter:

- Conseil d'administration d'UZTARTU le 9 janvier 2014 à Saint-jean-Pied de Port. On y bâtira le plan d'action pour l'année.

### Financements pour 2013 et 2014:

- Le budget 2013 sera bouclé grâce à l'aide de tous nos partenaires. Heureusement nous bénéficierons encore du FNADT pour cette année. Nous aurons 2 animateurs jusqu'à fin 2013.
- Le budget 2014 a été bâti de manière prudente compte tenu des restrictions budgétaires dans l'ensemble de notre environnement (fin du FNADT). La Chambre d'Agriculture des PA viendra nous apporter un soutien bienvenu. Nous ne sommes pas certains de garder 2 animateurs mais nous restons optimistes car UZTARTU prouve son utilité en étant le seul lieu où tous les acteurs de l'agroalimentaire du Pays Basque travaillent ensemble.

## NOS PROJETS EN COURS

### ❖ La Marque Territoriale Pays Basque:

- L'association de Gestion de la MT du PB est née le 18 juin 2013. Elle cherche un scénario de financement alternatif compte tenu des difficultés budgétaires sur ce projet.

### ❖ Plus de valeur ajoutée en Pays Basque:

- Filière blé/farine/pain-gâteau basque, [www.herriko.fr](http://www.herriko.fr) :



En raison des conditions météorologiques défavorables de l'hiver et du printemps, la récolte 2013 du blé HERRIKO est moins importante qu'espérée (60 tonnes de blé conformes au cahier des charges). Ce volume de blé sera suffisant pour approvisionner en farine HERRIKO les 30 artisans boulangers de la démarche, ainsi d'autres boulangers ne pourront les rejoindre qu'après la récolte prochaine de 2014.

- ☞ Cette mauvaise année n'a pas découragé les paysans car ils sont une dizaine à avoir semé du blé (40 ha environ) pour la campagne 2013-2014.
- ☞ L'Association HERRIKO OGIA a été constituée le 6 novembre dernier, elle regroupe les paysans, minotiers et boulangers engagés dans la démarche ; ses missions sont d'assurer la gestion, la promotion et la défense de la filière.
- Filière viande bovine, viande fraîche et producteurs d'axoa, [www.herriko.fr](http://www.herriko.fr) :
- ☞ Le lancement de la viande bovine HERRIKO a été officialisé lors d'une conférence de presse organisée le 24 septembre dernier au restaurant Kalostrape à Bayonne, de nombreux médias locaux étaient présents.
- ☞ Les deux filières étaient présentes au Salon LURRAMA qui s'est tenu à la Halle d'Iraty à Biarritz du 18 au 20 octobre 2013. Ce fut l'occasion pour le public venu nombreux de déguster le pain et la viande bovine HERRIKO.

Suite à la création des associations de gestion des deux filières, pour assurer la continuité de savoir-faire et animer les démarches au mieux des moyens légers nécessaires, c'est EHLG qui assurera les prestations d'accompagnement de la filière viande HERRIKO HARAGIA et par UZTARTU pour la filière blé/farine/pain HERRIKO OGIA.

### ❖ Analyse sensorielle:

Des analyses sensorielles très professionnelles peuvent être réalisées par l'Institut Jean ERRECART et le lycée Hôtelier de Biarritz qui sont équipés de locaux adaptés et d'un logiciel statistique performant qu'UZTARTU les a aidés à choisir et acquérir. **Contact Institut ERRECART/Xavier RECONDO 06.22.78.17.55 – Lycée Hôtelier/Isabelle BRASSEUR 06.12.25.34.88.**

### ❖ Gestion prévisionnelle des emplois et Groupement d'employeurs:

- GPECT inter clusters avec l'Etat (DIRECCTE) et l'AFPA: Le programme de formations transverses aux clusters du Pays Basque se prolonge jusqu'à fin avril 2014. Web, management, prospection... font partie des sessions où se croiseront les membres de clusters différents. C'est entièrement financé en dehors du "plan de formation standard". Contact [jc.mailharin@bayonne.cci.fr](mailto:jc.mailharin@bayonne.cci.fr).
- Groupement d'employeurs: Accompagné par UZTARTU, le tandem ANNEXE RH et GEIQ Agriqualif réalise une étude de faisabilité de mise en place d'un groupement d'employeurs spécifique au secteur agroalimentaire. La phase d'état des lieux des besoins des entreprises en termes d'emploi vient de démarrer. Contact [e.chopin@pa.chambagri.fr](mailto:e.chopin@pa.chambagri.fr).

## INFORMATIONS DIVERSES

- Le CRITT Agro-Alimentaire Poitou-Charentes organise la 10<sup>ème</sup> édition des **Journées Aliments & Santé** qui aura lieu le 18-19 juin 2014 à La Rochelle, le rendez-vous international des professionnels de la nutrition-santé. Contact <http://www.aliments-sante.fr/accueil/index.html>.
- Inauguration de la Halle Technologique Agroalimentaire de l'Institut Jean ERRECART le vendredi 17 janvier 2014. Programme et inscription : 05.59.65.70.77 / st-palais@cneap.fr.