



- **Actualité d'UZTARTU** : Le premier comité de suivi officialisant le lancement de l'action collective « Pénibilité au Travail » se tiendra le vendredi 9 décembre 2016 à 14H à Bayonne.

**Les membres** : 4 nouveaux adhérents ; Conserverie HOBERENA (Licq-Atherey), INSTITUT du THERMALISME (Dax), ONETIK (Macaye) et SUHARI (St-Pée-sur-Nivelle). **Bienvenue dans UZTARTU !**

### Quelques réunions importantes :

- Le **Conseil d'Administration** s'est réuni **4 fois**, alternativement à Hasparren, Saint-Palais et Saint-Jean-Pied-de-Port.
- UZTARTU a participé le 09/06/16 au **Comité de Pilotage du projet "Dispositif de gestion de la pluriactivité des bergers-salariés"** mené par **Buru Beltza** avec l'appui de l'**Atelier Lan Berri**.
- Le 30 juin 2016, UZTARTU est intervenu pour **présenter ses missions et projets** à des étudiants en **BTS ACSE de la Maison Familiale et Rurale de Mont** et le 22 septembre à des élèves du **Lycée Hôtelier Biarritz Atlantique**.
- UZTARTU suit le chantier « **Santé & Qualité de Vie au Travail** » et le groupe technique « **Etude : emplois verts – croissance verte** » du **Conseil de Développement du Pays Basque**.

### Prochaines dates à noter :

- Dans le cadre de la collaboration développée avec l'**Institut ERRECART** de Saint-Palais au sein de la **PlateForme Technologique PFT** une journée **thématique de sensibilisation aux technologies de la cuisson sous-vide & à basse température** est programmée le **18 novembre**.
- Conseil d'administration d'UZTARTU le 15 décembre 2016 à Saint-Palais.

### Financements/Partenariats :

- **Budget 2016** : le **Conseil Régional** Nouvelle-Aquitaine, le **Conseil Départemental** des Pyrénées-Atlantiques, la **CCI BPB**, la **Chambre d'Agriculture** et la **Chambre de Métiers** des Pyrénées-Atlantiques nous ont **confirmé leur soutien**.
- UZTARTU a siégé, le 13/05/16 et 05/09/16, au **Conseil en Gouvernance Alimentaire** porté par le **Conseil des Elus du Pays Basque**.

### NOS PROJETS EN COURS

#### ❖ **Projet Poctefa « INNOLACT »**



UZTARTU, au travers de la **PFT Amikuze Agro-Alimentaire**, participe au projet européen « **INNOLACT** » porté par **LEARTIKER**. L'objectif du projet « **INNOLACT** » est d'**améliorer la compétitivité du secteur laitier fermier traditionnel transfrontalier sur le massif Pyrénéen** (par l'innovation, la diversification, la qualification, la commercialisation). UZTARTU intervient dans la 1<sup>ère</sup> phase du projet qui consiste en une **étude des besoins de producteurs ayant une activité de transformation fermière de lait**. La finalité étant d'**intensifier leurs relations, dynamiser l'innovation** et les **accompagner dans la mise en place de nouvelles formes de coopération transfrontalières**.

#### ❖ « **Pénibilité au travail** » :



Le dossier déposé par UZTARTU en réponse à l'**Appel à Projets FACT « Prévention de l'usure professionnelle »** lancé par l'**ANACT**, avec la collaboration de l'**ARACT Aquitaine**, a été **approuvé**. UZTARTU portera donc, dans les mois à venir, une « **action collective territoriale interprofessionnelle** » dans laquelle 7 membres s'engagent : AGOUR, Centre Départemental Elevage Ovin, GPPB, LA CAVE IROULEGUY, LA FERME ELIZALDIA, Pascal MASSONDE et OKINA.

Des **consultants ergonomes spécialistes des questions de la pénibilité** interviendront dans les entreprises pour réaliser un **diagnostic** et construire un **plan d'actions** visant à **prévenir l'apparition de problématiques de pénibilité, améliorer les conditions de travail, préserver la santé des salariés et favoriser le maintien en emploi**.





## ❖ « Coopération entre filières tourisme et agroalimentaire » :



UZTARTU et son partenaire le cluster GOazen ont organisé la première « **rencontre professionnelle entre Producteurs & Restaurateurs du Pays Basque** » le mardi 14 juin 2016 à Ustaritz ; avec pour objectif de **favoriser l'utilisation de produits locaux de qualité dans la restauration traditionnelle**.

**32 producteurs** exposaient leurs produits, plus d'une **40<sup>aine</sup> de visiteurs** ont participé au salon ; dont **22 restaurateurs**, ainsi que l'Association Logis et la démarche Maître Restaurateur qui fédèrent de nombreux d'établissements. En ouverture, des professionnels de la restauration et des producteurs ont **témoigné** sur la thématique "**Des produits locaux et de qualité en restauration traditionnelle : les expériences qui marchent**".

## ❖ « Etude de la consommation de produits locaux au Pays Basque » :

Pour **palier le manque de données précises sur la consommation en Pays Basque des produits fermiers et des produits transformés issus du territoire**, UZTARTU a mis en œuvre une **étude**, en partenariat avec la CCI BPB.

Un panel de **448 consommateurs résidant au Pays Basque** a été enquêté, en face à face, dans les centres villes de **12 communes** du territoire. Le **8 septembre**, les résultats de l'étude ont été présentés lors d'une **conférence de presse**. Les principales informations mises en évidence sont :

*La consommation de produits alimentaires locaux est ancrée dans les habitudes des ménages du Pays Basque car ils sont plus de 8 enquêtés sur 10 à en acheter.*

*L'intérêt pour les produits alimentaires locaux s'est accru ces 2 dernières années et cette tendance de consommation à la hausse devrait s'inscrire dans la durée.*

*Les consommateurs du Pays Basque perçoivent de façon positive les produits locaux qu'ils considèrent comme qualitatifs et gages de traçabilité.*

*L'accessibilité des produits alimentaires locaux en termes de disponibilité et de prix semble être un frein à leur consommation.*



Résultats détaillés de l'étude accessibles sur : <http://www.uztartu.fr/fr/les-projets/etude-consommation.html>.

## ❖ « Gestion des déchets agroalimentaires » :

Le troisième **groupe de travail "Optimisez la gestion de vos déchets agro-alimentaires"** s'est tenu le 5 juillet 2016, en partenariat avec le Service Développement Durable de la CCI BPB et le Gie EROSI. L'objectif était de **dresser le bilan des actions entreprises** ces derniers mois (solution de gestion des bidons PEhd usagés ayant contenu des produits lessiviels, diagnostics, visites d'unités de recyclage, contribution éco-emballage...) et **définir les actions à venir**.

## INFORMATIONS DIVERSES

- Du **19 au 21 mars 2017**, aura lieu à la Halle d'Iraty de Biarritz le **Salon HORESTA**, salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et métiers de l'alimentation. Contact : [info@expomedia.fr](mailto:info@expomedia.fr) / Programme : [www.horesta.fr](http://www.horesta.fr).
- **Appel à Projets France Agrimer** : « **projets structurants des filières agricoles et agroalimentaires** » et « **initiatives innovantes dans l'agriculture et l'agroalimentaire** ». Date limite de dépôt : **6 Janvier 2017**. [www.franceagrimer.fr/IAA/Aides/](http://www.franceagrimer.fr/IAA/Aides/).
- **Concours AGRINOVE « Innovations pour l'Agriculture »** en cours jusqu'au **31 mars 2017**. Règlement et dossier de candidature : [www.agrinove-technopole.com/concours/](http://www.agrinove-technopole.com/concours/)