



Actualité d'UZTARTU : Comité de Suivi de l'action collective « Pénibilité au Travail » le vendredi 23 juin 2017 à 14H00 à Saint Jean Le Vieux. Programme : point sur l'avancement du projet et présentation des premiers éléments (analyses des demandes, observations et diagnostics).

Quelques réunions importantes :

- Le **Conseil d'Administration s'est réuni à 3 reprises**. L'**Assemblée Générale** a eu lieu le **4 mai 2017** au Lycée Hôtelier Biarritz Atlantique dans le cadre de leur journée « *Manger mieux en mangeant local* » et a rassemblé **plus de quarante personnes**.
- Une **délégation d'administrateurs d'UZTARTU** a été reçue le 21/04/2017 par Mr **Alain ROUSSET**, **Président de la Région Nouvelle-Aquitaine** et Mr **Jean-Pierre RAYNAUD**, **Vice-président en charge de l'agriculture, de l'agroalimentaire**, pour **échanger sur les enjeux de la filière agroalimentaire** en Pays Basque, le **savoir-faire des acteurs** du secteur et présenter les **missions stratégiques et projets emblématiques** menés par UZTARTU.
- UZTARTU était présent au **groupe technique « Etude : emplois verts – croissance verte »** du **Conseil de Développement du Pays Basque** le 19 janvier.
- Le 09/02/17, UZTARTU est intervenu pour **présenter son activité à des étudiants en Licence Professionnelle « Nutrition Alimentation, Prévention et Innovation culinaires »** à l'Institut du Thermalisme de Dax.
- Une rencontre a été organisée à Gamarthe avec deux représentantes du service « **économie agricole et agroalimentaire** » de la **DRAAF Nouvelle-Aquitaine** le 18 avril dernier.

Prochaines dates à noter :

- 31/05/17, rencontre avec le **Cluster Alimentación d'Euskadi** et **Bihartean** en vue de faire émerger des **axes de collaboration entre les 2 territoires**.
- Réunion relais du pôle Agri sud-ouest Innovation** à la CCI de Pau-Béarn le 1^{er} juin.
- Conseil d'administration d'UZTARTU** le 20 juin 2017 à Saint-Palais.
- Rencontre territoriale du "**Réseau Innovez en Nouvelle Aquitaine**" le 26/06/17 à Sauveterre-de-Béarn.

Financements/Partenariats :

- Budget 2017** : 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**.
- UZTARTU a siégé le 05/12/16, au **Conseil en Gouvernance Alimentaire** porté par le **Conseil des Elus du Pays Basque** et a participé à la réunion de travail sur l'étude « **approvisionnement local des acheteurs professionnels** » le 16 décembre 2016.
- Dans la continuité du projet de **Gestion des Emplois et des Compétences Territoriales** inter-clusters en Pays Basque, **les clusters se sont réunis** en décembre 2016 puis en mai 2017 pour **travailler à la mise en œuvre d'un nouveau plan de formation ADEC** (Action de Développement des Emplois et Compétences).

NOS PROJETS EN COURS

❖ Projet Poctefa « INNOLACT »

UZTARTU et le Lycée ERRECART en lien avec des partenaires pyrénéens **ont finalisé l'étude des besoins auprès de 60 exploitations fermières en transformation laitière** (basées dans les départements 09, 31, 64, 65 et 66). Les besoins spécifiques prioritaires ont ainsi été identifiés :



| Activité | | | | |
|------------------------|---|-----------------|-----------------|---------------------------------|
| Production de lait | Limitier la présence de cellules dans le lait | 60% du panel | | |
| | Produire un lait plus riche en MSU | 53% du panel | | |
| Transformation du lait | Recette/Formulation | Fromages | Desserts | Autres produits laitiers |
| | Procédé de fabrication/Technologie | PPNC | Yaourt/Caillé | Breuil |
| | Locaux/Machines | Pâte molle | Crème dessert | Beurre |
| | Conditionnement/Emballage | Fromage frais | Crème glacée | Lait cru |
| Commercialisation | Référencement en commerces traditionnels | 58% du panel | | |
| | Développement d'un site de vente en ligne/VPC | 42% du panel | | |
| Développement durable | Economie d'eau/énergie, énergies renouvelables | 70% du panel | | |
| | Valorisation du lactosérum en produits alimentaires | 48 % du panel | | |

⇒ Laquelle étude a, en parallèle, été réalisée dans les provinces de **Catalogne & Aragon** et d'**Euskadi & Navarre** avec pour **objectif la mise en place, dans les mois à venir, d'actions transfrontalières** telles que l'accompagnement au **développement de produits innovants**, l'appui à la **commercialisation**, la qualification par des **formations...**

❖ « Pénibilité au travail » :



Les 3 cabinets de consultants ergonomes spécialistes des questions de la pénibilité (ANTEIS, ERGONOVA et K-PROCESS) ont démarré leurs interventions auprès des 7 adhérents impliqués dans cette « action collective territoriale interprofessionnelle ». La méthodologie d'intervention consiste en une alternance de phases individuelles (analyse de la demande, élaboration du diagnostic, construction d'un plan d'actions) et de phases collectives (restitution, mise en commun).

UZTARTU, en tant que porteur de projet, a à charge de coordonner, d'animer et de communiquer pour permettre la capitalisation et la valorisation des acquis issus du projet.

❖ « Rencontre territoriale des professionnels de l'alimentaire » :

1^{ère} édition du **Salon JATEKO** -
Le circuit-court des
professionnels de l'alimentaire
du Pays Basque

3 avril 2017 à la
CMA de Bayonne

Objectifs :

- ✓ valoriser les savoir-faire locaux et les productions locales
- ✓ mettre en relation les professionnels du secteur
- ✓ développer les débouchés locaux en créant de nouveaux partenariats commerciaux de proximité

31 producteurs :

- 👤 artisans
- 👤 producteurs fermiers
- 👤 transformateurs



Opportunité pour les acheteurs professionnels (commerçants, restaurateurs, supermarchés, distributeurs...) de rencontrer des fournisseurs pour s'approvisionner en produits alimentaires locaux afin de satisfaire les attentes de leurs clients

Site Internet dédié
répertoriant les
producteurs par catégorie
de produit et par
démarche de qualité :

<https://salon-jateko.jimdo.com>



Partenariat Intercluster-Interconsulaire :



❖ « Club Qualité » :

Organisation d'une réunion d'information sur l'étiquetage des valeurs nutritionnelles des denrées alimentaires selon le règlement 1169/2011-Inco, le 2 février 2017, animée par ACM QUALITE. 11 personnes y ont participé.

❖ « Accompagnement démarche collective » :

En collaboration avec l'Institut ERRECART, accompagnement du groupement EGUZKIA (collectif d'artisans-pâtisseries locaux) dans sa démarche d'amélioration de la qualité des gâteaux basques EGUZKIA au travers de contrôles qualités de la conformité du cahier des charges et d'analyses sensorielles par un jury spécialement formé.



❖ « Groupe de travail des clusters agro » :

Contribution à la structuration d'un collectif regroupant une dizaine de clusters et pôles de l'agro-alimentaire français impulsé par France Clusters avec pour objectif de partager des problématiques, bénéficier de retours d'expériences, conduire une réflexion sur la mutualisation d'outils, coorganiser une action collaborative inter-clusters.



Calendrier des rencontres :

9 mars 2017

12 juillet 2017

INFORMATIONS DIVERSES

- FODALI, le Forum des innovations en distribution alimentaire : 7 et 8 juin 2017 à Périgueux. Contact : contact@fodali.com / Informations : www.fodali.com.
- Les 23 et 24 octobre 2017, aura lieu à San Sebastian (Ficoba) le Salon BASQUISITE, salon professionnel de l'industrie alimentaire. Contact : mvega@basquisite.com / Tel : 943 21 50 60 / Programme : www.basquisite.com.

