

# Le fil de **UZTARTU** ren **UHALA**

1 er trimestre 2011

**8 mai 2010** : création officielle de la grappe d'entreprises **UZTARTU** dont le siège social a été fixé à Saint Palais! Notre ambition est d'ouvrir de nouvelles marges de progression de performance individuelle comme territoriale, par le partenariat public/privé, par le travail collaboratif entre tous les acteurs directs (production et transformation) ou indirects (services, formation, technique) de l'agroalimentaire en Pays Basque. Voici donc la première lettre d'information que vous attendiez tous et qui vous présente l'activité de notre association. Elle se veut volontairement succincte dans l'attente d'un site internet complet mais nous sommes à votre entière disposition pour vous communiquer plus de détails sur les informations qui vous intéressent.

## LA FEUILLE DE ROUTE DE UZTARTU

Axe 1: Construire du réseau, des partenariats, des projets collaboratifs, transverses à tous les acteurs du secteur.

Axe 2: Contribuer à augmenter et partager la valeur ajoutée, en priorité locale (matières premières et emplois), dans les produits transformés en Pays Basque.

Axe 3: En agissant sur les leviers des Ressources Humaines, de la formation, de la communication, de ses atouts indéniables, rendre le secteur agroalimentaire attractif, en faire un secteur d'avenir pour le territoire, ramener l'optimisme à tous ses acteurs.

Axe 4: Faire du Développement Durable un axe stratégique transverse fort, affirmé, en phase avec le territoire.

Axe 5: Considérer l'innovation permanente, l'imagination et la curiosité d'esprit comme un axe stratégique transverse incontournable de l'avenir d'UZTARTU.

Axe 6: Doter collectivement les acteurs économiques, chacun dans ses marchés et ses circuits de commercialisation, de plus de force, plus d'atouts, plus de visibilité et de crédibilité.

## ACTUALITE DE UZTARTU

**LES MEMBRES** : aujourd'hui **UZTARTU** réunit 45 membres dont 8 structures qui fédèrent la quasi-totalité du monde agricole (syndicats, associations, Signes Officiels de Qualité...), 23 entreprises de transformation représentant 600 emplois, 3 entreprises de service dont 1 gros transporteur, les 3 chambres consulaires, 4 organismes de formation ou de transfert de technologie, les consommateurs via BIZI ONA (le Slow-Food du Pays Basque).

Le dernier entrant est la Communauté de Communes Sud Pays Basque et nous recevons encore des candidatures spontanées....

**LE CONSEIL D'ADMINISTRATION** : Animateur : Jean Claude MAILHARIN, CCI de Bayonne Pays Basque. Assistante: Marie Christine LOPEZ, CCI de Bayonne Pays Basque.

Collège 1, les transformateurs: Maïté CHARRITTON, Ferme Elizaldia à Gamarthe (Présidente), Philippe PARREL, Oroc-Bat à Viodos (Trésorier Adjoint), Peio ETCHELEKU, Agour à Hélette, Xavier PIERRE, Caves d'Irouleguy à Saint Etienne de Baïgorry, Alain BERASATEGUY, SE Pascal Massonde à Souraïde,



# Le fil de **Uztartu** ren **Uhalat**

1 er trimestre 2011

Collège 2, les producteurs: Arnaud CACHENAUD, EHLG à Ainhice-Mongelos (Vice-Président), Jean GUENARD, SARL Manex à Saint Jean Pied de Port, Jean Paul DUHALDE, Syndicat ELB à Ainhice-Mongelos, Patrick ETCHEGARAY, FDSEA du Pays Basque à Saint Palais, Koldo BISCAY, Syndicat du Piment Doux Biper Eztia à Ahaxe,

Collège 3: les services: Michel OSPITAL, Transports Dominique Salaberry à Mouguerre, Y à pourvoir,

Collège 4, la formation: Didier LAPLENIE, Lycée Jean Errecart à Saint Palais (Trésorier), Isabelle BRASSEUR, Lycée Hôtelier de Biarritz,

Collège 5, les institutionnels: Pantxo BIMBOIRE, CCI de BPB, Jean Pierre GOÏTY, SUAT du Pays Basque à Hasparren (Secrétaire), X à désigner, Chambre de Métiers des PA, (suppléant du SUAT Pays Basque).

Sont invités avec voix consultative: le Conseil Régional d'Aquitaine, le Conseil Général des Pyrénées Atlantiques, l'Etat via la DDTM.

**DERNIERES REUNIONS** Conseil d'Administration le 12 janvier 2011, bureau le 17 février 2011.

## **PROCHAINES REUNIONS A NOTER**

- Conseil d'Administration le 16 mars 2011 à Saint Palais.
- Assemblée Générale à Saint Palais le 10 mai 2011, l'après midi, avec à l'ordre du jour la présentation de l'activité, les perspectives pour demain et l'appel à projets et candidatures.

## **FINANCEMENT**

- Le budget de fonctionnement : 110 K€ dont l'investissement du site web en 2011.
- **Uztartu** a été lauréat de l'appel à projet « grappes d'entreprises » de la DATAR : 200 K€ sur 2012 et 2013 à répartir entre fonctionnement et projets.
- Nos partenaires financiers: La CCI de Bayonne Pays Basque, le Conseil Général des Pyrénées Atlantiques, le Conseil Régional d'Aquitaine, l'Union Européenne (FEDER).
- Nos partenaires techniques: l'Etat via la DDTM, la Chambre des Métiers des Pyrénées Atlantiques, la Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques, le Conseil de Développement du Pays Basque.
- Recherche de nouveaux partenariats : BAMI, GROUPAMA, Caisse d'Epargne, TOTAL Développement.
- Nous lançons un appel à idées pour la recherche de sponsors ...

## **NOS PROJETS EN COURS**

### ❖ **LA MARQUE TERRITORIALE PAYS BASQUE**

- C'est une démarche transverse à tous les secteurs et acteurs du PB: agroalimentaire, tourisme, services, culture, société civile. Voir détail <http://www.lurraldea.net/uploads/media/AvisMT100610.pdf> .
- Mise en place d'un comité de pilotage dont la première réunion a eu lieu le 23 février. **Uztartu** y a deux représentants, Martine DAMOIS de l'AOC Piment d'Espelette et Peio ETCHELEKU de Agour.
- Planning : choix d'un consultant qui va nous accompagner sur ce projet le 23 février, charte transversale mi 2011, travail avec les secteurs/filières pour les Cahiers des Charges d'aujourd'hui à fin 2011, structure de gouvernance et financement mis en place fin 2011.



# Le fil de **UZTARTU** ren **UHALA**

1 er trimestre 2011

---

## ❖ PLUS DE VALEUR AJOUTEE

- Filière maraichers et transformateurs de produits de type piperade, plats à la basquaise :
  - Objectifs : mettre plus de produits du Pays Basque dans la pipérade transformée localement, ramener la recette vers une recette plus proche de la recette traditionnelle et faire un produit de qualité.
  - Financement ADEPFO.
  - les essais de recettes et de tests sont toujours en cours avec le lycée hôtelier de Biarritz.
  - la faisabilité technico économique finale semble liée à la faisabilité d'une machine "d'épépinage" et de découpe de piments.
- Filière blé/farine/ pâtisserie :
  - Objectifs: construire une filière à valeur ajoutée partagée et être en phase avec la Marque Territoriale: un gâteau Basque avec des ingrédients du PB, le Développement Durable, la Marque Pays Basque.
  - 4 hectares de blé panifiable ont été récoltés en 2010 à Gabat et Macaye.
  - 14 hectares seront récoltés par 6 agriculteurs en 2011: premiers pains, gâteaux et biscuits ?
- Filière viande bovine, viande fraîche et producteurs d'axoa:
  - Objectif: construire une filière entre transformateurs et agriculteurs tout en travaillant sur la qualité du produit, la normalisation de la recette de l'axoa et la défense de son authenticité.
  - Un diagnostic de la filière en Pays Basque va démarrer en interrogeant tous les acteurs: agriculteurs, abattoirs, négociants, transformateurs, etc.
  - Demande de financement LEADER/CG64 en cours de finalisation.

## ❖ EMBALLAGE ECO CONCU (dont l'impact environnemental sur tout son cycle de vie est optimisé):

- Conception et fabrication de sacs en fécule de pommes de terre et en cellulose de pin des Landes.
- Travail avec APESA et financements CCI de BPB et ADEME.
- Réunion prévue le 16 mars après midi à Saint Palais pour présenter ces sacs et débattre de la suite.
- Projet d'un sac isotherme en recyclant la laine de brebis, débat le 16 mars après midi à Saint Palais.

## ❖ ACCES A L'INNOVATION

- Objectifs : innover la tradition en restant à l'écoute des évolutions des marchés, mettre en place des outils pour aider toutes nos structures (les petites aussi) à accéder à l'innovation au sens large: financements, technique, veille, etc.
- Un état des lieux et une étude financée par le CG64 ont été menés (voir [http://www.bayonne.cci.fr/images/stories/industrie/CG\\_Presentation\\_du\\_13\\_juillet\\_VF.pdf](http://www.bayonne.cci.fr/images/stories/industrie/CG_Presentation_du_13_juillet_VF.pdf)) et le groupe de travail a donné ses préconisations : moyens humains dédiés, outils d'information, travail collaboratif, une future pépinière?
- Aujourd'hui nous étudions les financements et les adossements techniques et juridiques les plus adaptés.



# Le fil de **UZTARTU** ren **UHALA**

1 er trimestre 2011

## ❖ ANALYSE SENSORIELLE

- Objectifs : proposer aux acteurs de l'agroalimentaire un outil de mesure et de comparaison individuelle de la qualité gustative des produits, qui soit *simple, utile, peu onéreux mais aussi un minimum professionnel*.
- Travail avec le Lycée Hôtelier et définition d'un protocole standard testé sur la piperade.
- Première expérience mise en œuvre au dernier trimestre 2010 entre une entreprise locale et le Lycée Jean ERRECART de Saint Palais.
- Recherche d'un stagiaire pour mise en forme définitive du protocole standard et commercialisation.

## ❖ PROJETS EN GESTATION

- Valorisation collective du Lactosérum pour les fromagers.
- Action collective Développement Durable : appelez nous si ça vous intéresse.
- Groupement local d'employeurs : création d'une entité spécifique pour l'agroalimentaire.
- Aider la filière pêche sur le quartier maritime de Bayonne, les intégrer quand ça sera utile.

## L'AGROALIMENTAIRE EN PAYS BASQUE

- ❖ L'étude qui a été à l'origine de notre démarche est toujours d'actualité. Voir <http://www.lurraldea.net/uploads/media/etudeagroAND.pdf> .
- ❖ Une étude de la compétitivité économique du secteur effectuée par la Chambre de Commerce et d'industrie de Bayonne Pays Basque en 2010, montre, qu'à échantillon d'entreprises constant, le taux du CA à l'exportation est passé de 8,8% à 12,5% entre 2006 et 2008: c'est le signe d'une dynamique au-delà de ses seuls marchés de proximité (voir [http://www.bayonne.cci.fr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1641%3Aperformance-economique-et-financiere&catid=56&Itemid=1](http://www.bayonne.cci.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1641%3Aperformance-economique-et-financiere&catid=56&Itemid=1) ).

## INFORMATIONS PRATIQUES

- ❖ L'exposition itinérante Cap Métiers (voir <https://sites.google.com/a/capmetiers-expos.fr/informations-reservations/alimentaire>) s'arrêtera au Lycée Jean ERRECART de Saint Palais à partir du 28 février. Son ambition vise à attirer les jeunes vers les métiers de l'agroalimentaire.
- ❖ Le 15 mars 2011, 2<sup>ème</sup> rencontres entre entrepreneurs des deux cotés de la frontière, voir <http://www.bihartean.com/secciones/actualidad/noticias/detalle-noticia.php?id=18>

