

Actualité d'UZTARTU: Suite à notre présence collective à GASTRONOMIKA 2012, EROSKI vient de référencer 7 entreprises d'UZTARTU. A partir du 18 juillet 2013, il y a un espace de "produits d'Iparalde" dans leur magasin de Garbera près de Donostia. Si la période test qui va jusqu'en janvier 2014 est concluante, il y aura d'autres produits et d'autres magasins....

**Les membres** : 2 nouveaux adhérents pour 2013, ETXEKO BOB'BEER, ETCHE MOULINS DE SOULE

**Bienvenue dans UZTARTU !**

### Quelques réunions importantes depuis début 2013:

- Le CA d'UZTARTU s'est réuni à 5 reprises, alternativement à Saint-Palais, Hasparren et Saint-Jean-Pied de Port.
- L'Assemblée Générale annuelle a eu lieu le 17 avril à Saint-Palais et a réuni 40 personnes.
- UZTARTU a participé à 2 réunions de coordination entre clusters d'Aquitaine (une trentaine) et 2 réunions entre clusters du Sud Aquitaine (9).
- UZTARTU fait partie du Comité d'Agrément des projets financés par le plan de revitalisation des Salines Cerebos (2 comités depuis début 2013, une dizaine de projets validés).

### Prochaines réunions à noter:

- Conseil d'administration d'UZTARTU le 11 septembre 2013 à Saint-jean-Pied de Port.
- Une réunion de coordination entre clusters d'Aquitaine au Conseil régional le 2 septembre 2013.

### Financements pour 2013 et 2014:

- Les dossiers pour le budget 2013 sont en cours de constitution. Nous bénéficierons encore du FNADT.
- Le budget 2014 pose quelques problèmes devant les restrictions budgétaires à venir, les incertitudes sur les fonds Européens, etc. 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:

- La CCI a porté la phase transitoire jusqu'à fin 2012. Le plan de financement du projet n'est pas bouclé car si le soutien du Conseil Général est acquis, celui du Conseil Régional ne l'est pas.
- Depuis début 2013 la CCI recherche un plan d'action alternatif et un budget remodelé. L'association de Gestion de la MT du PB est née le 18 juin. UZTARTU reste réservé et a mis des conditions à la continuation de son implication active telle qu'il a pu le faire ces dernières années.

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

- Filière blé/farine/ pain-gâteau basque: Pour plus de précisions voir [www.herriko.fr](http://www.herriko.fr)



L'avancement du projet s'est concrétisé le 25 avril, par le lancement officiel du pain HERRIKO lors d'une conférence de presse organisée à la Minoterie d'ARKI-Ets LARROULET à Ustaritz. De nombreux médias locaux ont répondu présents et l'information a aussi été relayée dans la presse nationale spécialisée.





Dès le 26 avril, les 22 premiers boulangers engagés dans la démarche fabriquaient et commercialisaient le pain HERRIKO fabriqué avec la farine HERRIKO issue de la récolte de blé de juillet 2012. Quelques semaines plus tard, 8 boulangers supplémentaires intégraient la filière.



Pour la campagne 2012-2013, 7 paysans ont semé du blé ; la moisson devrait débuter vers le 25 juillet. Les rendements estimés sont plus faibles que ceux de la récolte précédente en raison de conditions météorologiques défavorables de l'hiver et du printemps.

o Filière viande bovine, viande fraîche et producteurs d'axoa:



L'Association HERRIKO HARAGIA a été constituée le 3 juillet dernier, elle regroupe des professionnels de la filière viande bovine du Pays Basque (groupements d'éleveurs, syndicats agricoles et abatteurs) pour commercialiser une viande bovine "né, élevé, engraisé, abattu au Pays Basque".



Le système d'un bonus éleveur a été acté afin de motiver les éleveurs du Pays Basque à engraisser leurs animaux.



Après contractualisation avec l'INTERPROFESSION BETAİL ET VIANDE et finalisation des cahiers des charges spécifiques à la démarche HERRIKO, les premiers morceaux de viande devraient pouvoir être commercialisés dès l'automne. Une conférence de presse officialisera ce démarrage commercial.

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

- o GPECT inter clusters avec l'Etat (DIRECCTE) et l'AFPA: Un programme de formations transverses aux clusters du Pays Basque est mis en place d'ici la fin 2013. 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).
- o Groupement d'employeurs: UZTARTU, d'autres entreprises rencontrées au cours des projets précédents, ont émis le souhait de valider la faisabilité de prestations de Groupement d'Employeurs, spécifique à notre secteur, y compris en s'intégrant dans un GE existant. L'action sur le terrain commence à la rentrée avec des entreprises volontaires. Contact [jc.mailharin@bayonne.cci.fr](mailto:jc.mailharin@bayonne.cci.fr).

## INFORMATIONS DIVERSES

- o Le Conseil Régional d'Aquitaine lance un appel à manifestation d'intérêt "Innovez en agroalimentaire". Les lauréats seront accompagnés par ADI. Contact <http://les-aides.aquitaine.fr/article914.html>.
- o Les deux lycées d'UZTARTU (Lycée Hôtelier de Biarritz et Jean ERRECART à Saint-Palais) vous proposent leur collaboration pour la prochaine rentrée: stages, projets de nouveaux produits, idées de nouvelles recettes, analyse sensorielle, évènementiel, marketing, action commerciale, .... Contact [e.chopin@pa.chambagri.fr](mailto:e.chopin@pa.chambagri.fr).
- o la 18ème édition de la plus grande foire-exposition internationale de l'artisanat, « L'Artigiano in Fiera » se tiendra à **Milan du 30 novembre au 8 décembre 2013**: jusqu'à plus de **300.000 visiteurs par jour, 2900 exposants, 110 pays représentés**. Contact: [promotion1@ccif-marseille.com](mailto:promotion1@ccif-marseille.com).
- o Le salon **grand public de la gastronomie** ALGUSTO se tiendra du **4 au 6 octobre** prochain à **Bilbao**. **ALGUSTO** est organisé avec l'association **SLOW FOOD** Espagne qui met en avant les artisans producteurs et promeut la sauvegarde culinaire et les **produits gastronomiques de qualité**. Contact: [http://www.bilbaoexhibitioncentre.com/bec/comercial/algusto/2013/algusto\\_cas\\_eng.pdf](http://www.bilbaoexhibitioncentre.com/bec/comercial/algusto/2013/algusto_cas_eng.pdf).

