



Le mot de la Présidente :

UZTARTU 5 ANS : Une conscience, des moyens, des projets.

Une conscience :

Traçabilité, Normes de qualité, Protocoles d'analyse, Origine des Matières Premières, Consommation locale, Environnement ... sont les mots d'aujourd'hui pour ce qu'au Pays Basque, on a toujours appelé Savoir Faire, Goût, Tradition, Exigence, Qualité des Matières premières, Dégustation, Terroir, Partage ...

Nos entreprises 'agro-alimentaires' sont confrontées à ces nouveaux challenges pour apporter délices et nourriture de la gastronomie basque à nos clients.

Des moyens :

L'objectif du cluster UZTARTU est d'aider ses membres à mutualiser leurs moyens.

Depuis 2010, un Conseil d'Administration actif et une animatrice dynamique impulsent et accompagnent des groupes de projet constitués d'entreprises, de groupements d'agriculteurs, d'organismes de formation technique agri-agro-alimentaire ...

Des projets :

Des projets fédérateurs :

HERRIKO OGIA (filière Blé-Farine-Pain) et HERRIKO HARAGIA (filière Viande Bovine) ont réunis des producteurs, des artisans et des transformateurs – une première en Pays Basque ! – pour valoriser des productions locales au bénéfice de tous les acteurs.

Des projets structurants pour le territoire :

Collaboration avec les lycées Hôtelier de Biarritz, Errecart de St Palais, Saint-Christophe de St Pée/Nivelle pour des projets tutorés des élèves, des équipements performants en R&D et en analyse sensorielle au service des entreprises en recherche de qualité, de nouveaux produits ou de nouveaux process.

Des projets de collaboration commerciale :

Participation commune de nos adhérents au Salon GASTRONOMIKA de San Sebastian, proposition d'animations collectives pour la grande distribution, rencontres inter-clusters ... Et la petite dernière née cette année : la BASQUE BOX, incontournable pour faire plaisir et se faire plaisir en offrant « Toutes les Saveurs du PAYS BASQUE » concentrées dans une box ...

Parce que notre activité n'est « ni tout à fait la même ni tout à fait une autre » comme la bien aimée de Verlaine mais demande la même passion pour enchanter nos sens, UZTARTU est un outil au service du secteur agro-alimentaire de notre territoire PAYS BASQUE.

Bon anniversaire UZTARTU et à bientôt pour chaque acteur de cet outil.

Maite CHARRITTON

- **Actualité d'UZTARTU : Renouvellement du Bureau** (en Conseil d'Administration le 07/07/15)
LA FERME ELIZALDIA (Présidence) - EHLG (Vice-Présidence) - Institut Jean ERRECART (Trésorier) - Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques (Secrétaire).

Les membres : 1 nouvel adhérent ; Centre Départemental de l'Elevage Ovin (Ordiarp). **Bienvenue dans UZTARTU !**





Quelques réunions importantes :

- Le **CA d'UZTARTU s'est réuni 3 fois**, alternativement à Hasparren, Saint-Palais et Saint-Jean-Pied-de-Port.
- Le 19 juin 2015, UZTARTU a assisté au **séminaire Espace Métiers Aquitaine** du Pays Basque.
- UZTARTU est intervenu à Pau, le 29 juin 2015, lors d'une **réunion plénière de la filière « blé/farine/pain Béarn »** pour apporter son appui technique et son expertise.
- Le 8 septembre et le 16 novembre 2015, **UZTARTU** a fait partie du **Groupe Technique « agriculture - agroalimentaire – forêt »** rassemblé par le **Conseil Départemental 64** dans le cadre de l'**animation liée aux fonds européens**.
- Le 18 septembre dernier a eu lieu un **Comité de Pilotage de la PFT Amikuze Agro-alimentaire** de l'**Institut Errecart** auquel UZTARTU était présent.
- UZTARTU a participé le 22 octobre 2015 à la journée **« Gouvernance Alimentaire »** organisée par le **Conseil des Elus du Pays Basque** autour du thème **« Quelle alimentation demain en Pays Basque ou comment construire une stratégie alimentaire locale sur notre territoire ? »**.

Prochaines dates à noter :

- Conseil d'administration d'UZTARTU le 17 décembre 2015 à Hasparren.

Financements/Partenariats :

- **Budget 2015** : le **Conseil Régional d'Aquitaine**, le **Conseil Départemental des Pyrénées-Atlantiques**, la **Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques** et la **CCI BPB** nous ont **confirmé leur soutien**.
- Avec d'autres partenaires, le **centre technologique LEARTIKER** et la **PFT de l'Institut ERRECART**, dont **UZTARTU est membre**, ont déposé le **projet INNOLACT** (dont l'objectif est d'améliorer la compétitivité du secteur laitier transfrontalier) dans le cadre du programme **POCTEFA**.
- Le 19 mai 2015, une **rencontre** a eu lieu à Zarautz entre les **membres d'UZTARTU** et un **collectif d'entreprises agroalimentaires de la Communauté de Communes d'Urola Kosta** (Gipuzkoa) pour faire connaissance, déguster des produits et **réfléchir à la mise en place de partenariats** sur divers thématiques : activités promotionnelles collectives, tourisme gastronomique, canaux de distribution, logistique.

NOS PROJETS EN COURS

❖ « Webmarketing » :



8 adhérents d'UZTARTU, en partenariat avec l'**agence KOM-ON**, ont collaboré pour concevoir **3 Basque Box**, pour faire découvrir différentes facettes des **saveurs du Pays Basque concentrées dans une box**. Ce **concept innovant et récent** remporte un grand succès auprès des **consommateurs**, et permettra aux partenaires de **développer leurs ventes en ligne** et **diversifier leur clientèle**.



« Moko Gormanta » :

la Box des becs gourmands, avec une sélection de 8 produits sucrés et salés.



« Moko Xuri » :

la Box des becs gourmets, et sa sélection de 4 produits salés.



« Moko Goxo » :

la Box des becs sucrés, avec une sélection de 4 douceurs.





Pour ces producteurs, l'**originalité de cette action collective** réside notamment dans la **mise en place d'opérations de webmarketing** : partenariats avec des blogueurs culinaires, visibilité de l'offre sur les réseaux sociaux...

Renseignements et commandes : en ligne sur les sites Internet des producteurs ou par mail à contact@uztartu.fr.

❖ « Pénibilité au travail » :

L'**ARACT Aquitaine** a rencontré **individuellement les 7 membres** souhaitant un **accompagnement dans la mise en place d'une démarche de prévention de la pénibilité au travail** visant à améliorer les conditions de travail et préserver la santé des salariés. Une **réunion de travail** a également eu lieu **avec 3 consultants ergonomes** spécialistes de la question de la pénibilité pour **co-construire une méthodologie d'accompagnement et d'intervention** adaptée répondant aux besoins spécifiques des membres.

❖ « Gestion des déchets » :

Suite à l'enquête sur la « **Gestion des déchets par les entreprises du Pays Basque** » menée en 2014 par la **CCI BPB** et le **Syndicat Mixte Bil Ta Garbi**, un plan d'actions a été dressé afin de répondre aux problématiques soulevées par les entreprises. De **nombreux adhérents d'UZTARTU** ayant répondu à cette enquête et exprimé leur **volonté de participer à un groupe de travail** sur cette problématique, la **CCI BPB** a **fléché le secteur agroalimentaire comme prioritaire**.

Une **1^{ère} réunion** du groupe de travail « **gestion, la réduction et la valorisation des déchets agro-alimentaires** », animée par la **CCI** et l'**ADEME**, a eu lieu le 13 octobre 2015 ; **6 adhérents** y ont participé.

❖ Projet « Intégration du Piment Doux dans les produits transformés » :

Un des axes de travail stratégique d'UZTARTU s'intitule "**Plus de valeur ajoutée dans les produits transformés en Pays Basque**", il vise à chercher des conditions technico-économiques pour **mettre plus de matière première issue du territoire dans les produits fabriqués localement**. Dans ce cadre, le Conseil d'Administration a souhaité mener une **réflexion sur l'intégration du Piment Doux du Pays Basque et du Seignanx** dans les produits typiques et recettes authentiques du Pays Basque.

Les **transformateurs** potentiellement concernés ont été **sollicités pour recenser leurs éventuels besoins** d'approvisionnement en piment doux. En parallèle, des échanges ont eu lieu avec le **GIE BIPER EZTIA**, regroupant **plusieurs producteurs** en vue d'une commercialisation collective, qui propose du **piment doux « prêt à l'emploi »** (équeuté/épépiné/tranché) en **poches de 5 kg**, répondant aux attentes des transformateurs.

Des **essais de mise en œuvre de Piment Doux du Pays Basque** ont ainsi été **réalisés par 3 transformateurs**.

❖ « Club Qualité » :

Une session de **formation sur les techniques et la méthodologie de l'audit interne** dispensée pour UZTARTU par le **Cabinet ESQSE** a eu lieu les 1^{er} et 8 juin 2015. **3 stagiaires** étaient présents.

INFORMATIONS DIVERSES

- « **Bordeaux S.O Good** », fête de la gastronomie et de l'art de vivre, **du 20 au 22 novembre 2015**. Informations : www.bordeauxsogood.fr / 05.56.79.52.48.
- Du **12 au 14 février 2016**, 1^{ère} édition du **Salon de la Gastronomie GUSTOKO** - Qualité&Origine au BEC à **Bilbao** / <http://gustoko.bilbaoexhibitioncentre.com>.
- L'**Appel à Projets France Agrimer dédié à l'agroalimentaire** est composé de 2 volets : « **projets structurants des filières agricoles et agroalimentaires** » (PS2A) et « **initiatives innovantes dans l'agriculture et l'agroalimentaire** » (212A). Date limite de dépôt : **26/02/2016**. Plus d'informations sur : <http://www.franceagrimer.fr/IAA/Aides/>.
- La **mesure 4.2.B** du **Programme de Développement Rural aquitain** (adopté en août 2015 par la Commission Européenne) concerne **l'aide aux investissements de transformation-commercialisation dans les IAA** (assiette éligible minimum : 400 k€) grâce au Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (**FEADER**). Le **Conseil Régional peut vous accompagner** pour préciser votre projet et envisager un financement européen. Contact : Direction des fonds européens : fonds.europeens@aquitaine.fr – 05.57.57.80.28/55.59.