



○ **Actualité d'UZTARTU :**

Réunion du Club Qualité le jeudi 12 mai de 14H à 16H dans les locaux de la Chambre d'Agriculture d'Hasparren. Thématique abordée : « **Évaluation du risque des corps étrangers : mise en place d'un plan de contrôles et mesures de prévention spécifiques** ».

Les membres : 2 nouveaux adhérents ; AU FOURNIL DE LA LICORNE (Bidart) et SCIC ARRINETIK (St-Jean-de-Luz). **Bienvenue dans UZTARTU !**

Quelques réunions importantes :

- Le **Conseil d'Administration s'est réuni 3 fois**, alternativement à Hasparren, Saint-Palais et Saint-Jean-Pied-de-Port. L'**Assemblée Générale** a eu lieu le **14 avril 2016** à Saint-Palais et a rassemblé **une trentaine de personnes**.
- Une **délégation d'administrateurs** d'UZTARTU a été reçue le 15/01/2016 par **Mme la Députée Sylviane ALAUX** pour **échanger sur les enjeux de la filière clé** qu'est l'**agroalimentaire en Pays Basque**, la diversité et le **savoir-faire des acteurs** du secteur.
- Depuis le début de l'année, UZTARTU suit le **chantier « Santé & Qualité de Vie au Travail »** mené dans le cadre de la Commission de dialogue social territorial » du **Conseil de Développement du Pays Basque** ; dans ce cadre 3 réunions collectives ont déjà eu lieu.
- Le 31 mars 2016, UZTARTU est intervenu lors de la **Journée sur l'Alimentation** organisée par le **lycée agricole Saint-Christophe** et la **Chambre d'Agriculture des PA**, dans le cadre du programme Interagri.
- UZTARTU a participé le 05/04/16 à la **réunion départementale** annuelle du **réseau « Innovez en Aquitaine »** animé par **Aquitaine Développement Innovation**.
- Lors du **Comité Partenarial Plan Montagne** du 21 avril 2016 piloté par le **Conseil Départemental des PA**, UZTARTU était présent.

Prochaines dates à noter :

- UZTARTU interviendra le 17 mai 2016 en Isère pour témoigner de sa genèse, de ses missions/projets et de son expérience dans le montage de filières locales intégrées.
- Conseil d'administration d'UZTARTU le 27 mai 2016 à Hasparren.

Financements/Partenariats :

- La collaboration développée **avec l'Institut ERRECART** de Saint-Palais dans le cadre de la **PlateForme Technologique PFT** s'est poursuivie par la programmation d'une **journée thématique sur la valorisation des co-produits alimentaires** le 20 novembre 2015.
- UZTARTU a siégé, les 18/12/15 et 04/03/16, au **Conseil en Gouvernance Alimentaire** porté par le **Conseil des Elus du Pays Basque**.
- Le **budget 2016** est en cours de finalisation, la **CCI BPB** et la **Chambre d'Agriculture des PA** nous ont **confirmé leur soutien**. Les **demandes** de subventions effectuées auprès du **Conseil Régional ALPC** et du **Conseil Départemental des PA** sont en **cours d'instruction**.

NOS PROJETS EN COURS

❖ « Gestion des déchets agroalimentaires » :

Le second **groupe de travail "Optimisez la gestion de vos déchets agro-alimentaires"** s'est tenu le 9 février 2016, en partenariat avec le Service Développement Durable de la CCI BPB, il traitait de la **problématique des bidons plastiques de produits lessiviels et d'hygiène**. Afin de **prévenir la production des bidons** de produits de nettoyage usagés, la **possibilité de conditionnement en contenants de plus grande capacité** va être étudiée. En parallèle, les **solutions de filières de recyclage spécifiques** à ce type de déchets **vont être explorées au niveau régional**.



Organisation d'un atelier « **Emballages agro-alimentaires : quelle conception et gestion ? Quels enjeux ?** », le 7 avril dernier, avec l'intervention de l'organisme Eco-Emballages et du conseiller éco-conception de la CCI des Landes.

❖ « Pénibilité au travail » :



UZTARTU va **répondre**, au nom des **7 membres** souhaitant être accompagnés dans la mise en place d'une démarche de prévention de la pénibilité au travail, à l'**appel à projets « Prévention Usure Pénibilité »** de l'ANACT. L'objectif est de mobiliser un financement du FACT pour prendre en charge une partie des coûts liés à l'intervention de consultants **ergonomes spécialistes de la question de la pénibilité**. Après construction de la **méthodologie d'accompagnement**, et sous la maîtrise d'œuvre de l'ARACT Aquitaine, des **phases individuelles** dans les ateliers de transformation s'alterneront avec des **phases collectives** d'échanges et de retours d'expérience.

❖ « Coopération entre filières tourisme et agroalimentaire » :



UZTARTU et le cluster du tourisme GOazen souhaitent dynamiser les synergies entre ces filières par la **mise en relation entre producteurs et restaurateurs du Pays Basque**, avec pour objectif de **favoriser l'utilisation de produits locaux de qualité dans la restauration traditionnelle** et valoriser le savoir-faire gastronomique basque.

Dans ce cadre, la première « **rencontre professionnelle entre Producteurs & Restaurateurs du Pays Basque** » aura lieu le **mardi 14 juin 2016** à Ustaritz.

Cette rencontre conviviale se fera sous le **format d'un salon professionnel**, y seront présents :

- des producteurs locaux respectant les critères de la démarche « Manger Bio&Local, Labels et Terroir » du Département.
- des restaurateurs du territoire engagés dans une démarche labellisée (Maître Restaurateur, Logis, Assiette et café de Pays).

❖ « Etude de la consommation des produits locaux » :

Pour **palier au manque de données précises sur la consommation en Pays Basque des produits fermiers et des produits transformés issus du territoire**, UZTARTU met en œuvre une **étude de la consommation des produits alimentaires locaux au Pays Basque**, avec le soutien de la CCI BPB.

Cette étude a pour objectif de réaliser un **bilan de la consommation de produits locaux**, de **cerner les comportements d'achat** et d'**identifier les leviers d'actions** pour développer la consommation de produits locaux.

Courant mai, en partenariat avec l'EGC-Kedge Bachelor, l'enquête sera administrée en face à face auprès de **500 consommateurs du Pays Basque**, dans les centres villes de douze communes du territoire.

Afin de **collecter d'avantage de données**, l'étude est également réalisée via Internet. **Pour participer à l'étude, il est possible de répondre au questionnaire depuis le site uztartu.fr**.

INFORMATIONS DIVERSES

- Du **14 au 22 mai 2016**, Salon de l'Agriculture ALPC au Parc des Expositions de Bordeaux / <http://www.salon-agriculture.fr>.
- 1^{ère} édition du salon **Sud Agro Industries** : RDV des équipementiers et prestataires de l'agroalimentaire du Grand Sud au Parc des Expositions de Toulouse du **28 au 30 juin 2016** / <http://www.sudagroindustries.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** » (2I2A). Date limite de dépôt : **Janvier 2017**. <http://www.franceagrimer.fr/IAA/Aides/>.