

L'actu éco en Pays Basque

LES ÉCHOS
DE LA CCI

Portes ouvertes de la formation continue

Web, marketing, commerce, gestion, pilotage d'entreprise, ressources humaines et langues sont au programme des formations diplômantes et certifiantes proposées par la CCI aux salariés et entreprises du Pays basque. Pour les découvrir, le pôle de formation de la CCI de Bayonne ouvre ses portes, ce samedi 7 avril de 9 heures à 14 heures. L'occasion de rencontrer des intervenants, de bénéficier d'entretiens pour mieux définir un projet de formation, apprendre un nouveau métier ou se perfectionner. Entrée libre. Renseignements à ccfomations@bayonne.cci.fr ou au 05 59 46 58 03.

Un forum de l'emploi à Hendaye

Jeudi 12 avril, Hendaye inaugurera son premier forum de l'emploi, de 9 heures à 15 heures, au gymnase Irandatz, 13, rue Bigarena. Favoriser les contacts entre les demandeurs d'emploi et les entreprises, tel est l'objectif de cette première édition, qui mobilise les entreprises locales, la mairie d'Hendaye, son centre d'appui, présidé par le directeur des ressources humaines d'Épta France, et leurs partenaires dont la CCI, l'Union des industries et métiers de la métallurgie, la Communauté d'Agglo Pays Basque et Pôle emploi. Rens. à hbroquet@hendaye.com

Vendre grâce aux réseaux sociaux

Avec plus de 3 milliards de personnes présentes sur les réseaux sociaux, LinkedIn, Twitter et Facebook sont devenus le centre d'une puissante formule marketing et commerciale qui repose principalement sur le « bouche à oreille viral ». Pour maîtriser ces outils, Loïc Simon, praticien convaincu et passionné de la « vente complexe BtoB » et des méthodes commerciales innovantes, a créé le concept du #SocialSellingForum, dont la première édition pour le Sud de la Nouvelle-Aquitaine aura lieu à la CCI de Bayonne, le 27 avril. Programme sur www.socialsellingforum.fr

Une semaine dédiée au handicap

La question du handicap mobilise chaque année le master 1 management de la santé de l'IAE de Pau-Bayonne. Cette année, la CCI est partenaire de la 4^e édition, du 9 au 12 avril, qui propose plusieurs temps forts à travers des activités sportives (les 9 et 10 avril au Palais des sports de Lauga à Bayonne), des conférences (dont une le 11 avril : « Handicap et recrutement ») et un nouveau job-dating le jeudi 12 avril à l'IAE de Bayonne. La semaine sera clôturée par un concert gratuit au conservatoire Maurice-Ravel de Bayonne. Rens. sur www.bayonne.cci.fr

Convaincre le marc

AGROALIMENTAIRE Les filières de qualité sont nombreuses et appréciées. Elles ont décidé de s'associer pour être mieux reconnues localement

PIERRE SABATHIÉ
p.sabathie@sudouest.fr

Nul n'est prophète en son pays. L'expression date de l'évangile, mais elle est toujours applicable aujourd'hui. Les professionnels de l'agroalimentaire au Pays basque le constatent au quotidien. L'image de marque est forte aux quatre coins du monde, mais pas forcément chez son voisin de parler. Est-il plus facile de séduire le marché asiatique que de convaincre les consommateurs du Pays basque ? Les responsables des différentes filières de qualité du territoire se posent sérieusement la question.

Ressentant les mêmes difficultés, ils ont décidé de faire front commun, pour la première fois cette année lors de la Foire au jambon de Bayonne, qui voit passer près de 50 000 personnes essentiellement issues du coin. Le Consortium du jambon de Bayonne se veut le moteur de cette nouvelle dynamique. « Nous avons des progrès à faire pour convaincre les restaurateurs du Pays basque de mettre en avant nos produits », prévient Peio Itchelecu, vice-président du Consortium.

L'Iroulégu, image de marque Le constat est partagé par Jean Brana, à la tête du domaine éponyme d'Iroulégu. « L'image de notre vin est très bonne partout, sauf ici, constate le viticulteur. L'appellation se porte bien, on vend tout notre vin, mais l'on aimerait en vendre davantage ici. Les jeunes générations sont très attachées à leurs terres, elles produisent de la qualité et ça marche. »

Jean Brana et tous les viticulteurs du Pays basque aimeraient voir un peu plus d'Iroulégu servi sur les tables des restaurants des environs. C'est de plus en plus le cas, mais difficile de se frayer un chemin entre les différentes appellations, y compris parmi les vins dits du Sud-Ouest.

L'agneau de lait veut séduire Pâques vient de s'achever, et l'agneau de lait des Pyrénées a fait le bonheur des gourmets dans les repas de famille. Mais lui aussi est souvent plus apprécié en plaine ou en Espagne qu'au pied des montagnes. « Localement, on a du mal à le faire reconnaître, regrette Pierre Couillet, éleveur à Olhaiby et à la tête d'une des organisations de producteurs, aux confins de la Soule et de la Basse-Navarre. Les plus grands chefs nous en achètent partout en France pour le cuisiner dans leurs restaurants, mais très peu ici. » Pourtant, ces produits présentent toutes les garanties.

Le vin d'Iroulégu, par exemple, est en Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1970, la première obtenue au Pays basque. L'agneau de lait des Pyrénées arbore son label rouge et son indication géographique protégée (IGP), mais cela ne suffit pas toujours à attirer les clients locaux. C'est aussi grâce à cet animal que le fromage Ossau-Iraty est prospère. « Une marque mondialisée » avec plus de 1300 producteurs de lait et 140 pro-

« Nos produits doivent être la fierté du Pays basque »



Les filières reconnues de qualité au Pays basque unissent leurs forces pour mieux investir le marché local. PHOTO EMILIE DROUINAUD

ducteurs fermiers, née dans le contexte douloureux de la crise du lait de brebis à la fin des années 1970, et qui bâtit son succès sur le respect d'un rigoureux et strict cahier des charges. Sans agneau, exclusivement nourri au lait maternel, les brebis ne produiraient pas assez de « matière première » pour faire du fromage. « C'est une bonne synergie », convient Pierre Couillet.

À Espelette, le piment est universel. Il ne connaît pas le même désamour

au plan local que ses « collègues » qui avancent les mêmes signes de qualité.

Valoriser les producteurs Mais pour Maïalen Sarraute, chargée de communication au syndicat AOP du piment d'Espelette, il faut justement « être réunis pour défendre nos appellations et valoriser le travail des producteurs en ayant un discours cohérent entre nous. Ce doit être la fierté du Pays basque ».

Les signes officiels de qualité



Le jambon de Bayonne sera une nouvelle fois à l'honneur fin avril, au festival Basques à Bordeaux. PHOTO EMILIE DROUINAUD

FESTIVAL BASQUES À BORDEAUX La plupart des produits issus des filières de qualité du Pays basque participeront à l'événement organisé par « Sud Ouest » les 27, 28, et 29 avril prochains

Rendez-vous est pris ! La plupart des signes officiels de qualité du Pays basque, ainsi que la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques ont répondu favorablement à l'invitation de « Sud Ouest » pour participer à la première édition du festival Basques à Bordeaux, les 27, 28, et 29 avril prochains.

Véritable vitrine de tous les savoir-faire du Pays basque français, espagnol et de la Navarre, ce festival mettra en valeur les atouts économiques du territoire, l'agro-alimentaire bien

sûr, mais aussi le tourisme, l'innovation, les plateformes numériques et industrielles, les liens transfrontaliers, qui en font un territoire attractif pour les décideurs et les entrepreneurs. Ce sera l'occasion d'en débattre à travers des tables rondes animées par la rédaction au siège du journal. Le lendemain, place au grand public au hangar H14 avec l'agence événementielle Côte Ouest, filiale du groupe « Sud Ouest » qui propose, deux jours durant, 70 stands mêlant culture et gastronomie de l'Euskal Herri, au cô-

hé local



Une remarque sous forme de mot d'ordre que les producteurs de jambon de Bayonne ont bien intégrée avec la reconnaissance de la marque Kintoa. « Le jambon de Bayonne et le Kintoa sont très complémentaires », note Cédric Bergez de la maison Aubard à Bayonne. Pour Michel Ocafrain, président de la filière, « c'est très important de montrer l'aspect économique de ce que représente le Kintoa. C'est une race locale de porc qui fait travailler 80 éleveurs, 20 producteurs fermiers et quatre producteurs artisanaux ». Dont l'ambassadeur Pierre Oteiza.

« Ces filières montrent la réussite du territoire », souligne Pierre Harambat, président du Consortium du jambon de Bayonne. Ce modèle fera des petits et doit convaincre aussi notre clientèle locale, des consommateurs qui deviennent des consommateurs. C'est une attente nouvelle à laquelle il faut s'adapter. Une initiative défendue par la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques. Son vice-président, Pierre Moureu, confie : « On intéressera la restauration en élevant la qualité de leurs prestations grâce à la reconnaissance de nos produits. »

à Bordeaux

té d'un programme de musique et de danse qui s'annoncent riche pour un festival faisant la promotion d'un territoire moderne et garant de son identité et de ses traditions. Voici le programme détaillé.

Vendredi 27 avril
Débats « Sud Ouest » au siège du journal (23, quai des Queyries, à Bordeaux) : « Comment et pourquoi entreprendre au Pays basque ? » et « Quelle politique touristique de Bordeaux au Pays basque et à la Navarre ? » avec Jean-René Etchegaray, président de la Communauté d'Agglo Pays basque, Jean-Jacques Lasserre, président du Conseil départemental 64, Max Brisson, président de l'Agence d'attractivité et de dévelop-

pement touristique Béarn-Pays basque, André Garreta, président de la CCI Bayonne Pays basque et des entrepreneurs du Pays basque français et espagnol, et de Navarre.

Samedi 27 et dimanche 28 avril
Démonstration des savoir-faire du Pays basque au Hangar H14 de Bordeaux. 70 stands seront installés, vantant toutes les vertus du territoire (tourisme, gastronomie, créateurs, produits du terroir), avec une large programmation culturelle et des ateliers de cuisine animés par des chefs du Pays basque, de Navarre et de Gironde. Des dégustations gratuites sont également prévues sur place.

Renseignements au 05 59 44 72 18.

Comment apprendre dix langues dans une seule application

SPEEKOO Étienne Genvrin, un Bayonnais passionné de langues, a créé un site innovant d'apprentissage

Si le fameux « Where is Brian ? » vous rebute ou vous fait sourire, un jeune Bayonnais d'origine, Étienne Genvrin, propose une nouvelle méthode d'apprentissage plus ludique qui permet d'acquérir les bases de dix langues différentes en un seul clic. Ou presque. « On simplifie les méthodes au maximum », explique Étienne Genvrin, inventeur de Speekoo. Le Bayonnais a toujours été passionné par les langues étrangères et c'est en aidant son frère, moins à l'aise dans cet apprentissage, qu'il a puisé l'idée de sa plateforme née en 2013.

« Mon frère était au collège de Bayonne et il avait du mal avec les cours de langues vivantes. Je lui ai bâti un programme d'algorithmes sur mesure pour travailler son anglais et son allemand, et il a fait des progrès », note Étienne Genvrin. Lui a élargi son spectre en s'appliquant à savoir parler (et écrire) douze langues différentes (français compris). « En apprenant l'italien, j'entendais des phrases et je les stockais dans un fichier Excel. Avec un algorithme, cela m'a permis de réviser et d'apprendre plus facilement », ajoute-t-il.

« Avec notre alphabet »

Il ne se prétend pas être un complet polyglotte, mais il est capable d'enchaîner les conversations en arabe, en russe ou en chinois. Il a réuni ses compétences informatiques et idiomatiques pour fonder son site basé sur une méthodologie constructive, avec un de ses an-



La plateforme permet d'acquérir les bases de dix langues. PHOTO DR

ciens professeurs, Alexis Collomb. « On démarre comme un débutant, et on peut apprendre les langues les plus difficiles avec notre alphabet, c'est ce qui rend l'apprentissage plus simple que d'autres méthodes existantes. »

Très vite, le site Speekoo est repéré et récemment, il a été mentionné dans le classement du magazine « Challenges » parmi les 100 start-up dans lesquelles on peut investir. Il a aussi reçu le premier prix du concours Com' une start-up pour la qualité du design et de l'expérience client de son site Internet et de son application.

Une vraie carte de visite qui s'ajoute à un travail de promotion nourri par les réseaux sociaux. « On communique véritablement depuis un an, détaille le Bayonnais. Nous avons 21 500 inscrits sur notre site et notre objectif est de franchir la barre des 100 000 utilisateurs à terme. »

Pour cela, en plus de la méthodologie, le site « offre » des initiations au voyage dans les pays où la langue apprise est parlée. « Chaque niveau correspond à une ville et cha-

que leçon prend la forme d'une balade. Au fur et à mesure de l'apprentissage, on débloque de nombreuses anecdotes et infos insolites sur les pays et les villes que l'on traverse, de telle sorte que l'apprentissage devienne plus ludique », apprend-on sur le site Internet.

« Prendre confiance »

Pour l'heure, la méthode à télécharger est totalement gratuite, mais son fondateur a bien l'intention d'optimiser son modèle économique en proposant, à terme, des modules spécifiques payants, en complément des « heures » gratuites. « Les leçons sont très courtes, rassure le Bayonnais aujourd'hui installé à Paris. Avec des sessions écrites et beaucoup d'oral. Les corrections sont fournies et on prend progressivement confiance pour apprendre une langue et engager une conversation. » Et à tout âge promet Étienne Genvrin. Il ne reste plus qu'à télécharger l'application pour finir de s'en convaincre avant de préparer les prochaines vacances...
P. S.

La qualité du lait évaluée en un clic

ELCABE La TPE souletine rebondit en imaginant un produit puissant dans les technologies connectées pour faciliter le quotidien des éleveurs laitiers

Comment trouver de nouvelles parts de marché quand son activité principale décline ? En tirant parti du potentiel des objets connectés, par exemple. C'est en tout cas le pari d'Elcabe. Cette TPE de Mauléon, à l'origine spécialisée dans la conception de parcs de gavage pour l'élevage de palmipèdes, travaille actuellement sur une nouvelle offre radicalement différente.

« Nous savions que cela serait nécessaire. Elcabe a été créée en 2007 pour répondre à une recommandation européenne qui imposait de nouveaux parcs de gavage à l'horizon 2015. Une fois cette échéance atteinte, il nous fallait développer de nouveaux produits », explique Béat Elkegaray, gérant d'Elcabe. Une rencontre avec des éleveurs de brebis laitières amène l'ingénieur

de formation, par ailleurs cofondateur de l'entreprise d'ingénierie mécanique Elkar, à se pencher sur les besoins de cette filière. Elcabe sollicite la Chambre de commerce et d'industrie pour mieux connaître les enjeux auxquels font face les professionnels. En résulte un besoin clairement identifié. « Les éleveurs ont deux problématiques : ils souhaitent connaître la production de chaque brebis et évaluer la qualité de leur lait », détaille Béat Elkegaray.

Commercialisation en 2019

L'entreprise conçoit alors un système puissant dans les technologies des objets connectés pour associer trois fonctions : le pesage du lait, la mesure de sa qualité par analyse de la conductivité et l'extraction

d'échantillons si nécessaire. Elle développe également des logiciels pour traiter et exploiter l'ensemble de ces données. Encore au stade de recherche et développement, le système, baptisé Argi (« transparence » en basque) devrait commencer à être produit en mai pour une commercialisation en 2019. « C'est un vrai saut technologique. Ce marché peut paraître de niche, mais il offre des perspectives intéressantes, notamment à l'export. L'enjeu est important pour nous. Quand on développe ses propres produits, il est indispensable d'évoluer sans cesse et de se diversifier », souligne Béat Elkegaray qui planche déjà sur un second projet technique pour assurer la continuité d'Elcabe.

Emmanuelle Lapeyre