

Bayonne, le 21 février 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

COMMUNAUTÉ PAYS BASQUE ET DÉPARTEMENT ACCOMPAGNENT LA CRÉATION D'EMPLOIS NON DÉLOCALISABLES

Le 21 février à la Fromagerie des Bergers à Saint Michel, la Communauté Pays Basque et le Département des Pyrénées-Atlantiques ont signé une convention d'aide à l'immobilier d'entreprises. Trois entreprises sont d'ores et déjà accompagnées par les deux institutions.

Dans son Schéma de développement économique adopté le 2 février dernier, la Communauté Pays Basque a choisi de miser sur l'économie productive, avec pour ambition majeure la création d'emplois. Dans cette perspective, l'institution a souhaité se saisir de la compétence d'aide à l'immobilier d'entreprises et s'associer avec le Département des Pyrénées-Atlantiques pour la mener à bien.

Accompagner des entreprises dans la création ou l'extension de leur bâtiment ou leur transfert au Pays Basque les incite en effet à faire le choix de l'investissement productif et donc à créer de l'emploi non délocalisable.

Un accompagnement porté conjointement par les deux institutions

Les deux institutions ont choisi d'intervenir dans les secteurs de l'économie productive au sens large et de la transformation agroalimentaire. En parallèle, un dispositif spécifique sur l'hébergement de tourisme a été créé (meublés de tourisme, chambre d'hôtes, hébergements insolites, hôtellerie).

Les projets sont co-instruits par les deux institutions et peuvent être accompagnés à hauteur de 200 000 € par collectivité en matière d'économie productive et de transformation agroalimentaire. L'enveloppe est plafonnée à 50 000 € en matière d'hébergement touristique.

Trois entreprises déjà aidées

- **La Fromagerie des Bergers de Saint-Michel, où est signée la convention, est accompagnée dans son projet d'extension à Saint-Michel**

Cette entreprise est également connue sous le nom de la Fromagerie des Bergers de Saint-Michel. Créée en 1981, elle fabrique du brebis AOP Ossau Iraty, en partie en agriculture biologique et bénéficie d'une forte renommée pour sa marque principale, Arradoy. Elle compte 12 salariés.

La fromagerie collecte le lait auprès de 39 fermes du Pays Basque qui travaillent exclusivement avec des brebis de races locales. La Grande et Moyenne Surface (GMS) régionale, le réseau des Biocoop et les grossistes spécialisés représentent l'essentiel de ses clients.

La transformation de fromage de brebis en AOP et en bio se développant, la société est à l'étroit dans ses locaux et a souhaité se doter d'un outil performant et mieux dimensionné pour pérenniser son activité.

Le projet s'articule en en deux phases sur l'année 2019 : la création de nouvelles caves d'affinage et la création de nouvelles chambres froides. La première phase consistera en un agrandissement de 120 m² avec la création de caves d'affinage de fromages au rez-de-chaussée et d'une salle de saumurage plus importante qui sera installée au premier étage. La seconde phase, dont l'achèvement est prévu pour le 30 juin 2019, consistera en un agrandissement de 150 m² qui concernera la création des chambres froides de report au rez-de-chaussée et une salle de soins des fromages au premier étage.

➤ **L'entreprise des Œufs Arradoy est accompagnée dans la création d'un nouveau centre de conditionnement à Saint-Jean-le-Vieux**

L'entreprise Arradoy est une entreprise familiale basée à Saint-Jean-le-Vieux et dirigée par les frères Iban et Battitt Eyherabide. Elle commercialise les œufs de la ferme Susperreguia et de producteurs sous contrat en plein air et en agriculture biologique. Elle compte 7 salariés.

Au total, 25 millions d'œufs par an sont produits et livrés auprès de grandes et moyennes surfaces, grossistes et restaurateurs.

Le marché des œufs plein air et biologiques est en plein essor et la société souhaite développer cette gamme de produits. La collecte et le conditionnement se font actuellement dans un centre de conditionnement trop exigu pour accueillir des quantités supplémentaires d'œufs.

La SARL Arradoy a réalisé l'acquisition d'un terrain au sein de la Zone d'Activités Herri Bazterra à Saint-Jean-le-Vieux pour créer un nouveau centre de conditionnement et une chambre froide de stockage des produits pour centraliser les départs de livraison.

➤ **La Boucherie Charcuterie Basquaise est accompagnée dans la création d'un atelier pâtisserie et le réaménagement d'un atelier salaisons /charcuterie à Saint-Jean-le-Vieux**

L'entreprise Boucherie Charcuterie Basquaise connue également sous le nom de Maison Gastellou a été créée en 1974. Actuellement gérée par Jean-Pierre et Annie Gastellou, elle compte 13 salariés.

Elle propose des salaisons, charcuteries cuites en conserve, plats cuisinés, viande fraîche, négoce de produits locaux et gâteaux basques principalement commercialisés via les 5 magasins qu'elle possède : deux à Saint-Jean-Pied-de-Port, un à Saint-Jean-de-Luz, un à Hendaye et un à Espelette.

Le gâteau basque représentant aujourd'hui 20% du chiffres d'affaires de la société, elle a créé un nouvel atelier de pâtisserie. L'atelier viandes a également été entièrement réaménagé, avec la création de chambres froides et l'acquisition de matériels de production.

Et maintenant ?

De nombreux autres dossiers sont actuellement à l'étude par la Communauté Pays Basque et le Conseil Départemental des Pyrénées-Atlantiques et feront l'objet de votes en 2019.

Un Comité de pilotage associant les Présidents et les élus référents des deux collectivités est également mis en place pour suivre et évaluer les projets accompagnés.

<p>Contact presse : Bénédicte Saint-André : 05 59 44 77 68 Direction de la communication de la Communauté d'Agglomération Pays Basque / Euskal Hirigune Elkargoko komunikazio zuzendaritza</p>
--