



Dossier de presse édité à l'occasion de l'organisation du G7 à Biarritz

DOSSIER DE PRESSE

TERRES D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION



SOMMAIRE

- 1. Biarritz, le Pays basque, les Pyrénées-Atlantiques, la Nouvelle-Aquitaine : des territoires à forte identité, ouverts sur le monde** —P. 3
Véritable concentré d'art de vivre à la française, cette terre dispose d'un patrimoine qui prend racine dans l'histoire.
- 2. Des territoires engagés dans la transition écologique et énergétique** —P. 10
Biarritz et la Nouvelle-Aquitaine relèvent les défis de la croissance verte et de la croissance bleue.
- 3. Une économie centrée sur l'excellence** —P. 17
Pour les principales filières industrielles, des formations spécifiques ont été mises en place localement.
- 4. Une richesse culturelle remarquable** —P. 23
On vit ici dans une dynamique solide fondée sur les traditions, le respect et le sens de la fête.

1.

BIARRITZ, LE PAYS BASQUE, LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, LA NOUVELLE-AQUITAINE

DES TERRITOIRES ÉTROITEMENT LIÉS,
À FORTE IDENTITÉ, OUVERTS SUR LE MONDE



© Fotolia

Destination phare à jamais marquée par le passage de l'impératrice Eugénie, Biarritz a toujours été une ville accueillante, ouverte sur le monde, qui a su développer son économie, notamment touristique, tout en préservant son patrimoine architectural et son environnement naturel.

Biarritz, l'histoire d'une ville océane

D'abord petit port de pêche, **Biarritz**, ville impériale, est ensuite devenue une station balnéaire renommée, accueillant les premiers bains de mer ; plus tard, c'est sur les vagues de la Côte des Basques, plage mythique, que le surf est apparu en Europe... Autant d'histoires qui font l'Histoire de **Biarritz** avec un point commun : ce lien étroit avec l'océan. Aujourd'hui, c'est dans les technologies liées à l'économie bleue et à la « filière océan » que **Biarritz** a choisi de continuer à innover et se développer.

Ses plages, ses golfs, ses centres de thalassothérapie, sa culture, sa tradition gastronomique confèrent à **Biarritz**, et au **Pays basque**, un attrait touristique indéniable. Doté d'une offre d'équipements et d'infrastructures de haut niveau, le territoire peut ainsi recevoir tout au long de l'année des centaines de milliers de visiteurs venus du monde entier, qui profitent d'un dynamisme commercial exceptionnel. Outre les loisirs, **Biarritz** développe un tourisme d'affaires florissant, se positionnant ainsi comme l'une des principales destinations business d'Europe, accueillant chaque année plusieurs dizaines de milliers de professionnels dans les trois centres de congrès et la halle d'exposition de la ville. Enfin, **Biarritz**, comme la terre basque, entretient une tradition d'hospitalité riche et vivante, reconnue et appréciée. Cette culture historique de l'accueil la conduit à recevoir, en toute saison, de nombreux événements et manifestations de premier plan, à caractère économique, culturel ou politique, de dimension nationale et internationale. Ainsi, cette année, **Biarritz** accueillera le G7 du 24 au 26 août. De même, chaque année, s'y déroulent le FIPADOC, le Festival Biarritz Amérique latine – dévolu au cinéma latino américain –, le Temps d'Aimer la danse – avec des compagnies venant du monde entier –, et bien d'autres événements encore, d'envergure mondiale et au succès reconnu, qui participent à la volonté de la ville de rayonner à l'international. Autant de singularités qui définissent **Biarritz**, une ville océane ouverte sur le monde.

Les Pyrénées-Atlantiques : le tourisme sous toutes ses formes

Entre mer et montagne, l'extraordinaire diversité des paysages du département des **Pyrénées-Atlantiques** est l'une des plus grandes richesses du **Pays basque** et un facteur déterminant de son cadre de vie. Rivières et cours d'eau, vallées, plages de sable, criques et falaises, pentes herbeuses, plaines agricoles, reliefs montagneux... Cet environnement varié nécessite d'être préservé : 60 % du territoire, soit la totalité des secteurs forestiers, des cours d'eau et du littoral, sont ainsi protégés dans le cadre du réseau européen Natura 2000.



© P. Gaillard

Plus largement, en **Pyrénées-Atlantiques**, on comptabilise plus de 2 200 000 millions de nuitées touristiques, dont 30 % grâce à la clientèle étrangère. Autant de voyageurs qui, dans un rayon de quelques kilomètres, retrouvent la quintessence du tourisme international ; tourisme vert en Béarn, surf sur le littoral, tourisme urbain et patrimonial à Bayonne, Saint-Jean-de-Luz ou Pau, sous l'œil de son ambassadeur historique Henri IV... ou encore, œnotourisme entre Jurançon et Irouléguy, ski, randonnées et cyclisme dans les Pyrénées.

L'économie de montagne représente 15 à 20 % de l'économie touristique en **Pyrénées-Atlantiques**. L'activité neige en est son principal moteur avec six stations et espaces nordiques : Gourette, La Pierre Saint-Martin, Artouste, Iraty, Issarbe et Le Somport.

Fort d'un lien historique avec le Tour de France, le département s'est engagé dans une dynamique cyclo depuis dix ans en aménageant, avec les communes et les intercommunalités, près de 100 km de voies vertes et 400 km de véloroutes. Aujourd'hui, la question cyclable est bien plus qu'un sujet d'aménagement. Le slow tourisme, la montée des préoccupations environnementales et de santé, la recherche d'un urbanisme plus convivial sont, eux aussi, de fortes motivations citoyennes pour développer la pratique du vélo.

Enfin, une autre particularité de ce territoire réside dans une proximité et des coopérations naturelles avec trois provinces autonomes espagnoles : l'Euskadi, la Navarre et l'Aragon. À l'échelle des vallées, les relations quotidiennes entre les hommes ont laissé des traces historiques et qui perdurent encore aujourd'hui : la Junte de Roncal, ou Tribut des trois vaches, célébré chaque année en juillet. Cette proximité étant un atout incontestable en termes de développement économique et touristique, la coopération transfrontalière s'est peu à peu structurée et a donné naissance à des projets d'envergure.

Le Pays basque : une langue et une culture singulières

Le **Pays basque** possède un patrimoine vivant, linguistique et culturel, exceptionnel et unique. L'Euskara, la langue basque, est la plus vieille langue encore vivante en Europe. Officielle dans la partie espagnole du **Pays basque**

LA POPULATION BASQUE À L'ÉTRANGER



© CDT64

On estime à 4 500 000 les personnes d'origine directe basque vivant à l'étranger et à 15 000 000 celles ayant un nom de famille basque. Aux États-Unis, 60 000 personnes environ sont d'origine basque ; en Argentine, 10 % de la population ; en Uruguay 14 % ; et au Chili 20 % de la population totale.

où, de Pampelune à Bilbao, vivent plus de 2,5 millions d'habitants, elle connaît un regain d'intérêt dans la partie française, où près de la moitié des écoliers l'apprennent. L'identité basque est aussi linguistique que culturelle, et gastronomique. Elle inspire le Sud-Ouest de la France et bien au-delà ! Autre singularité du **Pays basque** : l'Eusko, monnaie créée en 2013, qui répond à des préoccupations écologiques et solidaires. Elle permet aux professionnels comme aux particuliers de participer à un projet collectif pour un développement harmonieux, à la fois pour la défense de la langue basque, de l'agriculture paysanne, du commerce de proximité et de l'environnement. Utilisée par 3 000 particuliers, 770 entreprises et 158 communes, et pour une valeur de plus de 1,2 million en circulation, l'Eusko est la devise locale la plus importante d'Europe, devant le Chiemgauer, devenu monnaie nationale en Allemagne, et le Bristol pound en Angleterre. Pari réussi d'une mobilisation au service de la culture locale, de la solidarité et de la réduction de l'impact écologique. Pour être habilitées à recevoir cette monnaie locale, les entreprises obéissent à un cahier des charges qui exclut des pratiques polluantes et garantit un certain état d'esprit. Pour les consommateurs, le système est une assurance de l'origine locale des produits et d'une production responsable.

Une diaspora internationale : on retrouve la diaspora basque sur les cinq continents. Les Maisons basques, Euskal Etxeak, créent des milliers d'activités socioculturelles chaque année pour maintenir la culture basque vivante : danse, langue, chants, gastronomie et jeux traditionnels. La présence basque dans la formation des peuples hispaniques de l'Amérique est un facteur déterminant. L'histoire du Chili et celle du Venezuela ne pourraient pas être écrites si elles excluaient cette contribution. De même pour l'Argentine où, de 1853 à 1943, les Basques ont donné dix présidents sur vingt-deux au pays. Au total, les personnes ayant une ascendance basque vivent dans au moins vingt-trois pays autour du monde.

Des femmes engagées : sur le chemin vers l'égalité, les femmes ont créé leurs propres outils.

Un exemple basque se distingue. Pilier de la littérature orale, le bertszularisme est une tradition très ancienne d'improvisation chantée et versifiée, qui a relativement disparu en Europe, mais qui existe dans d'autres régions du monde. Les codes et les interdits gardaient la femme dans l'ombre des joutes. La victoire de Maialen Lujanbio, première championne du **Pays basque** en 2009, a permis de franchir un pas, symbolique, mais décisif.

Les jeunes générations qui perpétuent la tradition ajoutent désormais d'autres signes d'ouverture, tels que la danse et la musique.



« Les Maisons basques, Euskal Etxeak, créent des milliers d'activités socioculturelles chaque année. »



© Alex Gaztelumendi



© Fotolia

Des personnalités émergent ainsi dans tous les secteurs et des femmes chefs d'entreprise se regroupent pour promouvoir solidarité, amitié et partage d'expérience. L'association Drôles d'EntrepreneurEs d'Aquitaine, créée en 2010, de même que l'incubateur d'entreprises Bordeaux Aquitaine Pionnières, apportent conseils et soutien aux créatrices de projet. Active depuis 2001, l'association Andere Nahia (la volonté des femmes, en basque) est le fruit d'une aventure partagée à l'origine entre cinq femmes en stage de création d'entreprise, devenue le premier collectif de femmes entrepreneuses en **Pays basque**. Depuis, elles sont plus de mille à avoir rejoint l'association. Repreneuses ou porteuses de projets, elles ont trouvé une écoute spécifique déterminante. La dynamique va désormais jusqu'au choix d'installer un espace de travail partagé en zone rurale pour favoriser l'économie coopérative, en partenariat avec les instances locales et régionales. Andere Nahia gère, depuis 2018, l'espace de co-working Habia – cocon en langue basque –, qui a vu le jour dans la commune d'Ixassou.

La Nouvelle-Aquitaine, une terre d'innovation et d'excellence

Incontestablement dynamique, la région attire. Avec une hausse annuelle moyenne de la population de 0,6 %, elle est l'une des régions les plus peuplées de France. Si les nouveaux arrivants sont souvent de jeunes Franciliens diplômés qui s'installent majoritairement dans la métropole bordelaise, un mouvement s'opère au sein de la région, de Bordeaux vers les Landes, la Charente-Maritime, la Vienne et, bien entendu, le **Pays basque**, où arrivent plus de 9 000 personnes par an. Si tous s'installent à proximité du littoral, le mouvement démographique se retrouve aussi dans l'intérieur, jusqu'à Pau, Saint-Jean-Pied-de-Port ou Saint-Étienne-de-Baïgorry, qui voient leur population augmenter avec de nombreux jeunes, qui n'hésitent pas à créer leurs propres activités. La qualité de vie est un vrai moteur d'innovation. À l'horizon 2025, ce sont 30 000 nouveaux arrivants qui sont attendus. Le sésame de l'intégration ? Venir avec son projet et s'intéresser à la culture locale, aux traditions et à leur modernité. /

À RETENIR

+ DE 9 000

personnes par an choisissent le **Pays basque** comme domicile

+ DE 50%

viennent du Grand Sud-Ouest

13%

sont issus de la région parisienne

13%

viennent d'Europe et du reste du monde

À l'horizon 2025, ce sont

30 000

nouveaux arrivants qui sont attendus

POUR EN SAVOIR PLUS :
www.biarritz.fr/
www.elysee.fr/g7
www.biarritz-pays-basque.com

RENCONTRE

CHRISTIAN MANTEI

Président d'Atout France

CHRISTIAN MANTEI DIRIGE ATOUT FRANCE, AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE LA FRANCE, DEPUIS SA CRÉATION, EN 2009. L'AGENCE EST CHARGÉE DE CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE, PREMIER SECTEUR ÉCONOMIQUE FRANÇAIS.

Pour le professionnel que vous êtes, quel est l'élément déterminant du tourisme dans la région ?

— Ce qui est déterminant pour le tourisme, c'est « Biarritz Pays basque », qui est une identité forte, devenue une marque mondiale, et qui compte parmi les seize marques mondiales en France. Avec « Bordeaux », cela en fait deux pour la région. Cela tient à la qualité des hébergements, de la restauration et des prestations de service, qui font de Biarritz Pays basque une destination recherchée. Dans les activités de loisirs en particulier, la qualification des golfs est remarquable. La marque Biarritz Pays basque et la place du golf s'adressent directement au marché mondial. Et puis, il y a ce qu'on appelle l'art de vivre, le bien-être. C'est indissociable et cela fait partie de la diversité de ce territoire avec la mer, la montagne, et la gastronomie, qui constituent un ensemble assez exceptionnel.

Vous connaissez toute la France, qu'est-ce qu'on trouve là qui n'existe pas ailleurs ?

— Il y a une particularité dans l'entretien des maisons, du patrimoine, dans les villages comme sur le littoral. La tradition de la villégiature remonte à Napoléon III et c'est sans doute une des raisons du soin apporté aux espaces publics, mais il y a aussi un respect du village et de son caractère. C'est une culture, une identité vivante, entretenue dans les chants, dans l'assiette, dans la bâtisse familiale, l'etxe en Pays basque, dont la dimension est sacrée.

Vous évoquez la gastronomie, quel est votre plat préféré inspiré par les produits locaux ?

— J'aime tout ce qui est charcuterie. Il y a sans aucun doute un cochon qui est bien nourri, qui vit heureux. Cela se ressent et va avec ce qu'il y a autour. Dans une maison basque, cohabitent la chaleur de l'accueil, l'ameublement, le décor. C'est une culture montagnarde très soignée et qu'on retrouve sur la côte dans l'urbanisme. Elle se traduit aussi dans les grandes fêtes populaires, qui attirent le monde entier.

Quand vous parlez du Pays basque aux autres, qu'est-ce que vous dites ?

— En professionnel du tourisme, je peux témoigner du taux d'enracinement et de fidélisation très élevé, énorme, de ce territoire. Un touriste qui revient, cela tient à la valeur de l'expérience vécue. Personnellement, je suis un fidèle du Pays basque où j'ai beaucoup d'amis, de souvenirs. Je sais qu'on a toujours envie d'y revenir et moi-même je me débrouille toujours pour rester deux jours de plus quand mes activités professionnelles m'y amènent. Ce qui plaît aussi, c'est l'adhésion de tous lorsqu'il y a un événement, une fête, où les identités s'expriment, comme avec le rugby. Bayonne-Biarritz, c'est épique. Dans tout, la convivialité est constante.



« On a toujours envie de revenir au Pays basque et moi-même je me débrouille toujours pour rester deux jours de plus que prévu. »

ÉMILIE SOUVRAS

ROXY Global General Manager

ÉLEVÉE À PARIS, PUIS À LILLE, CETTE DIRECTRICE MONDE DE LA MARQUE ROXY A UN JOUR CHOISI DE QUITTER LE NORD POUR LA QUALITÉ DE VIE DE BIARRITZ.

Quand a commencé votre aventure au Pays basque ?

— Mon mari est passionné de surf et son rêve était de vivre ici. J'appréhendais de quitter mon poste dans la région lilloise, mais une fois sur place, une connaissance m'a permis d'obtenir un entretien chez Quiksilver, une dizaine de jours à peine après la naissance de mon deuxième enfant. Quelques semaines plus tard, je démarrais comme chef de produit Europe pour Roxy.

Quelle est la particularité de Roxy au sein du groupe Boardriders ?

— Sa création, en 1990, en Californie, correspond à la volonté du groupe de lancer une marque dédiée aux femmes. C'est une valeur très forte pour le consommateur, parce que, justement, elle ne s'adresse qu'aux femmes. La marque est née avec le surf, puis le produit s'est étendu au snowboard, au ski, ce qu'on appelait la glisse et qui est devenu l'« action sport ». C'est un lifestyle, un mode de vie que véhicule le surf et Biarritz fait le lien entre les deux, l'océan et la montagne. C'est une ville unique pour ça.

Qu'est-ce que le monde du surf ?

— C'est un univers qui véhicule un sentiment de liberté et de voyage. Les surfeurs bougent d'un spot à l'autre, dont Biarritz, ce qui la rend internationale. Une partie des activités mondiales de Boardriders est gérée sur le campus Quiksilver de Saint-Jean-de-Luz, comme Roxy, que je représente. J'ai à mes côtés des collaborateurs qui viennent de presque tous les continents. La directrice marketing monde est une Australienne qui s'est installée ici il y a un peu plus de 2 ans, séduite par le poste tout autant que par la région. La côte basque attire des talents et des compétences internationales dont nous avons besoin. Nous sommes 550 sur le site du campus Quiksilver, dont l'architecture et le cadre unique lui ont valu le prix AMO 2010. La direction design y est basée avec une équipe de stylistes qui dessine la majeure partie de nos collections pour le monde entier. L'environnement dans lequel nous évoluons, océan et montagne, est un laboratoire géant et nous essayons de développer de plus en plus de produits éco-responsables afin de le préserver.

Le message des créateurs de la marque est-il toujours d'actualité ?

— L'histoire de nos marques est intimement liée à celle de ses fondateurs. Leur passion est devenue une industrie. Roxy représente aujourd'hui 360 millions de dollars de chiffre d'affaires annuel dans le monde. On mesure tous les jours l'importance de la culture glisse sur le territoire : si l'industrie a réussi à se développer, c'est grâce à l'attractivité de la région. L'incroyable qualité de vie dont nous bénéficions permet une forte émulation créative. Chaque jour, je mesure ma chance de vivre ici.



© JMW21

« Une fois qu'on a basculé dans le Pays basque, c'est fini, on n'en part plus... »

MAÏTENA GOICOECHEA

Poteries Goicoechea à Ossès

APRÈS DES ÉTUDES DE COMMERCE INTERNATIONAL, LA PETITE-FILLE DU FONDATEUR EST ENTRÉE DANS L'ENTREPRISE FAMILIALE POUR Y DÉVELOPPER L'EXPORT DE POTERIES, QU'ON RETROUVE DANS LE MONDE ENTIER.

Qu'est-ce qui vous a convaincue de reprendre le flambeau de l'entreprise familiale ?

— Je suis entrée dans l'entreprise en même temps que mon frère Iñaki, après ses études de céramique industrielle. Nous constituons un binôme, avec une belle complémentarité. Il dirige la fabrication et la création des collections, moi l'export. Au début, j'avais envie de vivre ailleurs, mais mes parents ont fait appel à moi pour des commandes de l'étranger. Je me suis rendue compte du potentiel qui existait. Un pot Goicoechea, c'est une histoire, un savoir-faire et une passion. Il y a la famille, l'évolution de la fabrique et un fil conducteur, depuis la première collection créée jusqu'à aujourd'hui. Et après il y a une commande qui fait évoluer.

Qu'est-ce qui vous tenait le plus à cœur à vos débuts ?

— De mettre en pratique nos idées. Quand une autre génération arrive, elle a d'autres envies, sans pour autant casser ce qui existe. Iñaki a fait évoluer les techniques de fabrication et introduit l'émaillage de la terre cuite pour les grandes pièces de collection. Cela a permis de sortir des céramiques avec des couleurs. Notre activité est une niche. Nous venons de livrer un hôtel de luxe à Athènes et travaillons pour Roland-Garros, Ralph Lauren, Cartier. Des architectes nous contactent pour des bureaux, des hôtels, et nous suivons leurs plans, ou bien nous apportons un modèle qui existe.

Au bout de treize années, qu'est-ce qui a évolué dans l'entreprise ?

— Une manufacture, c'est un mode de production particulier, et il n'y en a plus beaucoup en France, ni en Europe. Nous utilisons diverses techniques selon le gabarit et la forme des pièces comme le calibrage, l'estampage, le tournage. Il a fallu une quinzaine d'années pour bien maîtriser le tournage à la corde. La demande a commencé avec des paysagistes qui voulaient de grandes pièces, des cuivres, pour planter des arbustes tels des oliviers ou des palmiers. On façonne aussi de grands vases de déco, des sculptures, des pièces uniques. Cela nécessite une parfaite maîtrise du savoir-faire.

Comment avez-vous fait pour prendre votre place de femme chef d'entreprise ?

— L'inégalité homme-femme dont on entend souvent parler, je ne la vis pas ici, même au quotidien. Du moment qu'on fait ses preuves, ce n'est pas un sujet. Une personne bien équilibrée sait trouver sa place. La question c'est plutôt : est-ce qu'un homme est égal à un homme ? Il y a plusieurs sujets dans un seul. Je viens d'une famille de quatre enfants, avec autant de filles que de garçons, et on s'est toujours respectés. Jamais, dans mon entourage, je n'ai entendu un homme dénigrer une femme.



© Jean-Michel DUCASSE

« L'inégalité homme-femme dont on entend souvent parler, je ne la vis pas ici, même au quotidien. Du moment qu'on fait ses preuves, ce n'est pas un sujet. »

2.

DES TERRITOIRES ENGAGÉS

DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGÉTIQUE



© CDT64

Ce terroir, l'un des plus riches en Europe, est en mesure de produire une offre agroalimentaire d'exception. L'or bleu l'entraîne vers une autre dimension, celle d'une transition écologique et énergétique, en phase avec les défis et les innovations technologiques du XXI^e siècle.

Dans un espace où l'agriculture est un secteur très dynamique et où l'industrie agroalimentaire représente la première industrie, que ce soit en Pays basque, en Pyrénées-Atlantiques ou en région Nouvelle-Aquitaine, la préservation des ressources et la qualité de l'eau sont essentielles. Première région agricole de France avec 85 000 exploitations agricoles, première forêt cultivée d'Europe avec une surface de 2,8 millions d'hectares, le leadership de la Nouvelle-Aquitaine est multiple. Les objectifs impliquent tous les acteurs économiques : réduction de 30 % des émissions de gaz à effet de serre, mise en œuvre des énergies renouvelables et sortie des pesticides. Le Pacte bio, signé entre les instances agricoles en 2017, fait partie de l'engagement poursuivi, avec pour ambition 20 % de la surface agricole utile dédiée à la bio en 2027.

La gestion des exploitations agricoles évolue. Le poids économique le plus fort revient à la filière ovine avec 54 % de la valeur de la production du secteur, où de nouvelles spécialités se forment en élevage et en agronomie.

Le département des Pyrénées-Atlantiques : des surfaces agricoles majoritaires

56 % de la surface totale du territoire des Pyrénées-Atlantiques est agricole : 450 000 ha composés de 48 % de terres arables, 51 % de surfaces toujours en herbe et de surfaces de pâturages collectifs et 1 % de cultures permanentes.

Le relief accidenté de coteaux et de montagnes associé à la forte présence d'activités d'élevage font la renommée des Pyrénées-Atlantiques.

En 2018, 9 429 agriculteurs mettent en valeur cet espace agricole, avec une taille moyenne d'exploitations de près de 35 ha.

Le climat propice fait que le maïs est la culture la plus fréquemment cultivée mais l'herbe reste de loin la richesse locale et la source principale de l'alimentation des troupeaux bovins et ovins.

Les Pyrénées-Atlantiques se distinguent particulièrement par leur élevage extrêmement dynamique : 4 500 agriculteurs élèvent des vaches blanches d'Aquitaine. Le territoire est également le deuxième bassin ovin laitier national. Les quelque 1 800 exploitations concernées élèvent, pour 80 % d'entre elles, des brebis de race locale manech tête rousse, manech tête noire ou des basco-béarnaises.

Forte caractéristique du Béarn et du Pays basque : le pastoralisme y est toujours aussi vivant et dynamique. Les surfaces d'estives collectives couvrent près de 150 000 ha et sont gérées par 120 gestionnaires de pacages collectifs. Chaque été, 2 200 éleveurs des Pyrénées-Atlantiques font paître 300 000 ovins, 30 000 bovins et 5 000 équins. La montée en estive des races locales façonne depuis des milliers d'années les paysages de l'ouest des Pyrénées, contribuant au développement de la biodiversité et au maintien de paysages ouverts et attractifs.

Les démarches de valorisation des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sont garantes des pratiques respectueuses du terroir et de la valorisation des races locales. L'agriculture est ici riche de la diversité de ses acteurs et d'exploitations agricoles travaillant avec des entreprises de transformation locales ou en circuits courts. Du Label Rouge à l'IGP, en passant par l'AOP, les Pyrénées-Atlantiques comptent pas moins de 23 filières sous SIQO, dont les plus emblématiques sont les appellations viticoles Jurançon, Madiran et Irouléguy, l'AOP fromage pur brebis Ossau-Iraty, l'IGP agneau de lait des Pyrénées, l'AOC Kintoa, l'AOC piment d'Espelette, l'IGP jambon de Bayonne ou l'IGP foie gras du Sud-Ouest. Plus de 40 % des agriculteurs du territoire adhèrent à au moins un SIQO.

La Nouvelle-Aquitaine : première région agricole de France

Les productions régionales végétales représentent 69 % de l'agriculture contre 31 % pour les productions animales. L'agriculture offre un paysage d'une grande diversité, avec notamment des zones de plaines valorisant les grandes cultures, deux bassins de production viticoles autour de Bordeaux et de Cognac, et enfin l'élevage, situé dans des secteurs où la culture des terres est plus difficile.

Pour l'agriculture biologique, la Nouvelle-Aquitaine est la deuxième région de production en nombre de producteurs certifiés (5 000) et la troisième en surface avec 200 000 hectares cultivés, soit 5 % de la surface agricole utilisée. Forte de 9 483 entreprises agro-alimentaires et de 57 530 salariés, elle réalise 30 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2013, qui en font



« Du Label Rouge à l'IGP, en passant par l'AOP, les Pyrénées-Atlantiques comptent pas moins de 23 filières sous SIQO. »



la 3^e région française en la matière. Le cognac, les vins, les produits laitiers et les viandes sont les produits à plus forte valeur ajoutée. La région Nouvelle-Aquitaine abrite aussi la première forêt de France. Occupant 1/3 du territoire régional, elle se partage entre différentes zones. Avec son million d'hectares plantés à 80 % de pins maritimes, le massif des Landes de Gascogne est le plus étendu d'Europe occidentale. Sur les plateaux du Haut Limousin, où le taux de boisement est également important, cohabitent les feuillus mais également les douglas et les épicéas. Enfin les autres zones boisées se partagent entre chênes, hêtres, châtaigniers, mais aussi peupliers dans certaines plaines alluviales. Ainsi, la surface régionale est occupée à 62 % par des feuillus.

« Le Pays basque et la région Nouvelle-Aquitaine sont l'un et l'autre labélisés Territoires à énergie positive. »

La croissance bleue, génératrice d'emplois

Le Pays basque et la région Nouvelle-Aquitaine sont l'un et l'autre labélisés Territoires à énergie positive.

Biarritz et la côte basque investissent la Croissance bleue, qui recouvre les secteurs marins et maritimes générateurs d'emplois. On les trouve dans la production d'énergie renouvelable en mer et la valorisation des bio-ressources marines, comme dans le maintien et la revitalisation des activités maritimes traditionnelles, la pêche, l'aquaculture, les activités portuaires, le tourisme et la glisse. Pour répondre aux spécificités de son littoral et s'adapter aux conditions climatiques, la côte basque est l'un des pilotes de MAREA (modélisation et aide à la décision face aux risques côtiers en Euskal atlantique). Ce projet de recherche transfrontalier, qui inclut sept communes stratégiques du littoral basque franco-espagnol pour les phénomènes observés, vise à mieux comprendre les épisodes de tempêtes afin de prévoir les risques de submersion marine et d'érosion côtière. De Bayonne à Bermeo en passant par Donostia / San Sebastián, des capteurs destinés à l'étude des cas de vagues très énergétiques sont déposés sur les plages ou dans les fonds marins. L'objectif est de mesurer les conditions des événements océanographiques et de mettre en place des outils d'alerte innovants pour la protection des personnes et des biens. La connaissance est aussi l'enjeu de la Cité de l'Océan de Biarritz, espace dédié à la découverte du grand bleu, où des animations virtuelles transportent les visiteurs. Les effets spéciaux

saissants permettent de surfer les vagues historiques de la Côte des Basques, comme la vertigineuse et rarissime Belharra, que des surfeurs du monde entier viennent affronter à plus de 20 mètres de hauteur. En Pays basque, l'esprit des ports et des marins souffle à Bidart, à Guéthary, à Saint-Jean-de-Luz, d'où les chaluts partent pour plusieurs jours, voire plusieurs semaines, jusque dans le nord du golfe de Gascogne et au-delà. La pêche maintient son équilibre, et à la criée on trouve le merlu, le bar, la daurade royale, le thon, la sole, et le poisson bleu, nom générique des espèces pélagiques, comme la sardine. Ici encore, l'objectif durable s'appuie sur des programmes de récoltes de données et de soutien des mesures de gestion comme Ocean Start, futur site technopolitain dédié à l'économie de l'océan et à la biométrie marine. Respecter les ressources fait partie du défi à relever. Les acteurs économiques du Pays basque se rencontrent, réfléchissent aux aménagements côtiers et établissent ensemble la nouvelle feuille de route des énergies marines renouvelables. Le mix énergétique se dessine avec le parc éolien posé à Oléron et une ferme houlomotrice dans l'estuaire de l'Adour. L'houlomoteur exploite l'énergie des vagues et fait aussi ses preuves dans le port de La Rochelle : l'hydrolien, qui exploite les courants, a inauguré le premier site d'essais, unique au monde, dans l'estuaire de la Gironde, annonçant de prochaines fermes pilotes.

Une modélisation innovante de la préservation environnementale

L'ambition de la région Nouvelle-Aquitaine est de mettre en œuvre un écosystème d'innovation dans tous les domaines concernés par la recherche et le développement. Avec la volonté d'être la première région française de la transition énergétique et du climat, elle mobilise la communauté scientifique et les acteurs locaux pour inventer un nouveau modèle. Les chercheurs sollicités ont abouti à une feuille de route qui s'appuie sur un état des lieux précis des conséquences naturelles et socio-économiques de la dégradation de l'environnement. Ce rapport prédictif permet d'identifier les leviers d'action et de coopération en relation avec les structures privées, publiques, associatives, les élus locaux... Des expérimentations sont menées pour le développement de projets liés à la production et à l'usage d'hydrogène, comme le projet Atlantech-H, à La Rochelle, destiné à stocker la surproduction d'électricité photovoltaïque dans les bâtiments. Avec 27 millions de visiteurs par an, le territoire a besoin d'anticiper la préservation de ses richesses pour protéger son attractivité touristique. Il s'agit tout autant des éléments de la nature – les milieux aquatiques d'eau douce ou marins, la biodiversité –, que de la qualité de vie. Dans cet espace, le sport occupe une place de choix avec 1,4 million de licenciés sportifs, 1 406 athlètes de haut niveau et des équipes phares qui jouent un rôle exemplaire dans la dynamique éducative. Les valeurs citoyennes alliant respect, courage et audace ne sont jamais loin. L'identité basque, la diversité, la conscience aigüe des habitants de vivre dans un espace privilégié sont des atouts majeurs. /



© Musée de la Mer de Biarritz / CRTA

À RETENIR

1^{RE}
région agricole de France

85 000
exploitations agricoles

1^{RE}
forêt cultivée d'Europe avec une surface de 2,8 millions d'hectares

210
produits SIQO¹ (signes d'identification de la qualité et de l'origine) pour la Nouvelle-Aquitaine

1^{RE}
région de France pour la transmission d'exploitations agricoles

120
jeunes agriculteurs installés par an en Pyrénées-Atlantiques



POUR EN SAVOIR PLUS :
www.nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/

¹ <https://www.nouvelle-aquitaine.fr/toutes-actualites/nouvelle-aquitaine-championne-produits-regionaux-qualite.html#ref>

RENCONTRE

HERVÉ LE TREUT

AcclimaTerra

CLIMATOLOGUE, PROFESSEUR À SORBONNE UNIVERSITÉ, DIRECTEUR DE L'INSTITUT PIERRE-SIMON LAPLACE (IPSL) ET MEMBRE DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES, HERVÉ LE TREUT PRÉSIDE LE COMITÉ SCIENTIFIQUE RÉGIONAL SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE, ACCLIMATERRA, ÉTABLI PAR LE CONSEIL RÉGIONAL DE NOUVELLE-AQUITAINE.

Comment est né le projet AcclimaTerra ?

— Tout est venu d'un échange avec le président de la Région. L'idée de ce comité, c'est de réfléchir, au niveau de la Région, à la protection par anticipation de changements climatiques, qui sont inévitables parce que les gaz à effet de serre restent très longtemps dans l'atmosphère. Cela touche aussi bien l'érosion du littoral que l'agriculture. Comment se protéger de choses qui sont incertaines dans le détail ? C'est la dimension du risque que l'on doit appréhender à court et long terme.

En quoi consistent vos travaux face au changement climatique en Nouvelle-Aquitaine ?

— Il s'agit bien sûr d'un travail collectif. Je suis un climatologue « généraliste » et j'ai surtout étudié la modélisation du climat à l'échelle de la planète. L'objectif, en Nouvelle-Aquitaine, est d'aller au-delà du constat global, pour étudier comment protéger un territoire sous ses différents aspects. Il faut participer à la diminution des émissions de gaz à effet de serre, supprimer le gaspillage, atteindre une certaine sobriété de la société, et agir à plus long terme sur des infrastructures, dans les transports et l'urbanisme par exemple. Il faut aussi se préparer aux changements qui viendront malgré tout, et donc assurer la sécurité des citoyens face aux vagues de chaleur et de pollution, protéger le littoral, développer une agriculture durable, veiller aux zones vulnérables comme les montagnes. L'exemple de l'eau montre que tous ces problèmes sont liés. La neige fond plus vite, et l'été il y a moins d'eau dans les rivières parce qu'elle s'évapore : cela peut affecter l'hydro-électricité, le refroidissement des centrales nucléaires, jusqu'à la navigation sur la Gironde. Comment gérer alors des cultures, comme le maïs, qui demandent précisément de l'eau en été ?

Quels sont les enjeux qui se distinguent pour le territoire ?

— Il s'agit d'assurer une transition pacifique des territoires alors que le réchauffement est en phase de croissance rapide. Une place très importante doit être consacrée au vivant, patrimoine irremplaçable ; l'évolution du climat déplace les espèces animales ou végétales, perturbe la gestion des parcs naturels ou de la pêche. Les enjeux du changement climatique sont facilités par l'attachement à un territoire. Je le mesure en tant que Bordelais. La Région est un lieu privilégié par rapport à la prise de décision immédiate, concrète. Les citoyens ne doivent pas réagir à des contraintes, mais anticiper positivement ce qui va se produire. Il faut susciter l'envie.

 www.acclimaterra.fr/qui-sommes-nous/



« Les enjeux du changement climatique sont facilités par l'attachement à un territoire. La région est un lieu privilégié par rapport à la prise de décision immédiate. »

CATHERINE OTEIZA

Pierre Oteiza, Les Aldudes

INFIRMIÈRE DE MÉTIER, CETTE BELGE DE NAISSANCE A BÂTI AVEC SON ÉPOUX UN NOM INCONTOURNABLE DE LA CHARCUTERIE BASQUE EN RÉINTRODUISANT LE PORC BASQUE NOIR ET BLANC DANS L'ÉLEVAGE LOCAL.

Comment êtes-vous arrivée au Pays basque ?

—Par hasard ! Je terminais mes études d'infirmière et j'ai accepté de remplacer une amie à Saint-Étienne-de-Baïgorry. J'y allais pour deux mois et j'y suis depuis 35 ans. J'ai continué à pratiquer mon métier pendant vingt ans, pendant que mon mari, Pierre Oteiza, créait son entreprise. Nous habitons la ferme familiale et je me suis mise à la compta et à l'administratif.

D'où est venue l'idée de réintroduire le porc noir et blanc au Pays basque ?

—Mon mari ayant un CAP de boucher, nous avons créé un atelier de transformation et un autre d'affinage de jambons secs, en privilégiant les éleveurs locaux. Nous avons continué l'élevage de porcs en plein air et produit des jambons secs et des plats cuisinés basques, comme l'Axoa, qui est un émincé de veau avec des petits légumes. En 1988, à l'occasion du Salon de l'agriculture, mon mari a découvert la race de porc basque noir et blanc, qui était en train de disparaître. L'Institut technique du porc (ITP) avait le devoir de sauvegarder les anciennes races porcines de France. Dans les années 1920, il y en avait 24, contre 6 aujourd'hui. Il est revenu avec deux petits cochons et on a racheté les 25 animaux qui restaient, disséminés entre la Charente et le Lot.

Vous avez le label AOC et depuis peu l'AOP, comment avez-vous fait ?

—La race était dégénérée, truies et verrats n'avaient plus que six tétines, ce qui limitait le nombre de petits, et à terme la reproduction. L'INRA (Institut national de la recherche agronomique) a décongelé les semences préservées et nous avons pu créer des familles avec d'autres éleveurs, convaincus de l'intérêt de ramener la race dans la vallée. L'AOC obtenue en 2016, après des années de dossiers, est une récompense et une aventure exceptionnelle pour un territoire, qui en compte quatre au total. Pour obtenir ce graal, il faut une race, un terroir, un savoir-faire ancestral et une histoire vraie, pas du marketing. Le jambon Kintoa est séché pendant 22 mois et on a pu lui donner ce nom parce que l'autorisation de pacage sur le territoire remonte aux rois de Navarre, qui préemptaient 1 porc sur 5, la quinte. Depuis 2019, nous avons aussi l'Appellation d'origine protégée, l'AOP, qui est une reconnaissance européenne.

Qu'avez-vous trouvé au Pays basque ?

—Des gens ouverts sur tout, qui ont une capacité de bonne humeur et de bon sens. Des gens sincères, au parler vrai. Et la force de la tradition comme dans la maison, l'etxe (prononcer « etche », qui représente la famille. Au village, le nom de mon mari, c'est Pierre Arretché, de la maison Arretchea. C'est une puissance qu'on ressent toujours.



« L'AOC obtenue en 2016 est une aventure exceptionnelle pour le Pays basque, qui en a quatre au total. »

MURIEL DUBOIS

Laboratoire de Biarritz

MURIEL DUBOIS EST D'ORIGINE BELGE. ELLE A LONGTEMPS HABITÉ PARIS, AVANT DE DÉCOUVRIR LE SURF À L'OCCASION D'UN VOYAGE FAMILIAL EN AUSTRALIE. SPORT DEVENU PASSION AU POINT QU'AVEC SON MARI JEAN-MARC, ELLE S'EST DÉCIDÉE À TOUT QUITTER POUR S'INSTALLER À BIARRITZ.

Qu'est-ce qui vous a poussée à créer une entreprise de cosmétiques Bio ?

— Au départ, c'est un voyage familial en Australie au cours duquel notre fils de 12 ans est tombé amoureux du surf. Cette passion a gagné toute la famille et au retour en France, il fallait trouver un endroit où poursuivre. Nous avons réfléchi à ce que nous pourrions développer à Biarritz, avec à l'esprit que, puisque c'est l'océan qui attire, il faut lui rendre ce qu'il donne. Pour faire du surf, il faut se protéger du soleil et j'ai découvert qu'il n'existait pas de produits solaires qui respectaient l'eau marine. Le bio fait partie de l'ADN familial. Mon mari avait travaillé dans la pharmacie, puis dans la banque, et nous avons choisi d'investir dans de la recherche fondamentale sur l'algue rouge, qui semblait prometteuse. Un pari de trois années qui donne une vraie légitimité à nos produits. Les marques achètent souvent des formules auxquelles tout le monde a accès.

Pourquoi est-ce important et qu'est-ce qui fait la différence ?

— Les filtres chimiques ont des effets néfastes sur l'océan et ce sont aussi des perturbateurs endocriniens, qui demandent des mesures drastiques. Nous avons cinq années d'avance dans ce domaine. On le sait, mais les habitudes sont ancrées, alors qu'il faut agir. Nous travaillons maintenant sur le zéro déchet pour les cosmétiques, un concept dans lequel nous sommes engagés depuis le début. Il y a 174 millions de bouteilles de shampoing en plastique par an en France. Notre proposition, qui n'existe pas dans l'industrialisation, est un produit compact – tablette ou monodose – entouré d'un papier kraft compostable. Les végétaux naturels vont au-delà du recyclage, cela illustre notre engagement autour de l'océan. Mon devoir est de montrer que nous pouvons agir sur l'empreinte écologique. Imaginons que tout le monde se mette à se laver les cheveux avec une monodose, c'est une vraie révolution.

On dirait que la passion du surf vous a entraînée sur un terrain qui n'était pas le vôtre et dépasse les gammes de produits.

— Il faut du courage pour entreprendre, plus que pour quitter un lieu. C'est une aventure qui me permet d'être en phase avec ce que je suis. Il y a eu, il y a toujours, des moments de tempête. Nous sommes une entreprise familiale, amicale, et aucun des actionnaires n'a jamais pensé à vendre ses actifs. L'entreprise n'est pas qu'une question d'argent, parce que si ça l'était, nous ne serions pas là. Cela correspond aussi aux valeurs de ce territoire, à la solidarité de mon équipe quelles que soient les circonstances. C'est ce qui continue à tenir l'entreprise, ce qui fait sa qualité. Ici, on est connecté avec la nature des choses, la puissance, l'immensité de l'océan.



© Cécilia Thibier

« Nous travaillons sur le zéro déchet pour les cosmétiques, un concept dans lequel nous sommes engagés depuis le début. »

3.

UNE ÉCONOMIE CENTRÉE SUR L'EXCELLENCE



© Sébastien Sineu

Pour les principales filières industrielles, comme l'aéronautique, des formations spécifiques ont été mises en place localement pour anticiper les besoins des entreprises au rayonnement international, fortement créatrices d'emplois.

Si l'aventure aéronautique a commencé à Biarritz dans les années 1930, elle se poursuit avec des entreprises de dimension mondiale comme Dassault ou Safran Helicopter Engines. Dans son Usine du Futur, à Bordes, en Béarn, Safran a inauguré en 2016 la première ligne de fabrication automatisée de pales de turbines, qui permet de diviser par deux les cycles de production.

Un secteur aéronautique à dimension mondiale

Au total, le secteur de l'aéronautique représente 120 entreprises et plus de 10 000 emplois. Pour cette filière en croissance et en mutation, le site de recherche et développement Technocité, à Bayonne, qui rassemble étudiants et entreprises, lui est exclusivement dédié.

En Gironde, Aerocampus Aquitaine, campus aéronautique et spatial, est devenu en cinq ans le plus important centre universitaire européen de formation à la maintenance aéronautique. Il regroupe toutes les voies de formation et accompagne aussi la démarche export de certains industriels par du conseil sur mesure dans plusieurs pays du monde (Sénégal, Turquie, Singapour). Suite à l'installation d'entreprises de drones, telles que SkyBirdsView, l'École des métiers du drones by PIXIEL, Reflet du Monde, et, sous l'égide du cluster AETOS, qui fédère un réseau régional de compétences industrielles et technologiques, les étudiants participent chaque année au challenge AETOS ConceptDrone. Le but est de développer l'exploitation des systèmes de drones dans les marchés civils. Avec l'arrivée de sponsors de l'agriculture, du bâtiment et de la viticulture, intéressés par ces nouvelles applications, DroneCampus fait de Latresne la capitale du drone en Europe.

En Béarn, la terre est une énergie

Avec 5 000 emplois directs, 50 entreprises internationales, 10 laboratoires de recherche, 5 centres de formation, les géosciences constituent une filière majeure de l'économie du Béarn. Elle regroupe une communauté internationale de plusieurs milliers d'acteurs : géologues, géophysiciens, ingénieurs, formateurs, chercheurs et étudiants des sciences de la Terre.

Près de 3 000 d'entre eux sont regroupés au sein du centre scientifique et technique Jean-Féger, pôle d'excellence en matière de recherche en géologie profonde et exploration pétrolière. Ce dispositif est complété par Avenia, seul pôle de compétitivité français dans le domaine

des géosciences et des filières énergétiques du sous-sol, ainsi que par le premier incubateur français dédié aux start-up de cette filière, Geostart. Le bassin de Lacq est fortement marqué par des activités industrielles nées de l'exploitation d'un gisement de gaz naturel découvert en 1951 et mis en exploitation depuis 1957. Il a participé à l'indépendance énergétique de la France. Le territoire a connu un développement industriel important et diversifié, essentiellement basé sur l'énergie et la chimie. Avec 7 500 emplois en 2017, il se caractérise par une part importante de l'industrie dans l'emploi local (35 % de la population active locale). Le bassin industriel de Lacq est idéalement positionné pour développer des applications et des projets industriels dans la chimie durable et la transition énergétique. En amont, des industries agroalimentaires importantes organisées au sein de puissantes coopératives (Euralis, Maisadour, Vivadour,...). Au centre, des acteurs chimiques majeurs avec un investissement continu en matière de R&D (Total/Sobegi, Arkema, Toray CFE, Bioénergies du Sud-Ouest, Chimex, Novasep, Arysta LifeScience,...). En aval, des industries métallurgique / aéronautique / spatial / Défense, et de nombreux prestataires de services, forts utilisateurs de matériaux composites et bio-sourcés (Airbus, Dassault, Safran, Lauak, AE, Cazenave, Map,...). Enfin, Chemstart'UP constitue une plate-forme d'innovation, de R&D, de transfert technologique et d'application industrielle.

Le numérique : une filière dynamique et ambitieuse

Les Pyrénées-Atlantiques ont fait du numérique un enjeu fort de l'aménagement et du développement de leur territoire. L'accès au très haut débit (THD) pour tous et partout sera demain une réalité. 477 millions d'euros seront ainsi investis par THD 64 et les acteurs locaux pour être à la hauteur de cet enjeu, avec le soutien de la Nouvelle-Aquitaine et des fonds européens. Le développement des usages et de nouveaux services favorisera la création d'emplois, l'innovation économique et technologique et l'intégration sociale. Reconnu au niveau national pour sa démarche d'inclusion numérique, le département a été le premier territoire labellisé par l'État Territoire d'actions pour un numérique inclusif, en octobre 2018. Quant à la Nouvelle-Aquitaine, elle développe une stratégie de soutien à l'économie numérique particulièrement ambitieuse sur ses territoires, visant notamment l'accès à des réseaux en fibre optique compétitifs, le développement d'usages numériques performants et la mise à disposition de services innovants au bénéfice de tous : territoires, entreprises et citoyens. Elle oriente sa stratégie vers l'exploitation du potentiel des technologies numériques afin de favoriser la création d'emplois, l'amélioration du quotidien des citoyens et l'intégration sociale.



© Leonid ANDRONOV



© Région_NA_Francoise_Roch

8 DOMAINES DE R&D

- Économie bleue
- Aéronautique
- Agriculture / agroalimentaire
- Construction durable
- Numérique
- Artisanat
- Santé
- Logistique



© CDT64

Le numérique étant considéré comme la condition de l'attractivité de son territoire, la Région accompagne les acteurs dans divers domaines : coconstruction d'un réseau public en fibre optique pour apporter le très haut débit au plus près des territoires, création d'activités durables et d'emplois, soutien à l'innovation et à l'émergence de nouveaux services...

Hors politique de déploiement du très haut débit, 9 millions d'euros ont été consacrés en 2016 à la mise en œuvre de cette politique régionale. Cette stratégie ambitieuse est également partagée à l'échelon européen : les fonds européens contribuent aux nouveaux usages et services dans l'économie numérique à hauteur de plus de 35 millions d'euros (hors THD).

Un enseignement supérieur et des formations en lien avec les enjeux locaux

Le territoire sait l'importance d'une jeunesse éduquée et se dote d'une force de frappe universitaire. La Nouvelle-Aquitaine compte des pôles universitaires importants à Poitiers, La Rochelle, Limoges et Bordeaux. L'université de Pau et des pays de l'Adour (UPPA) est un établissement supérieur multi-sites basé à Pau, mais aussi à Bayonne, Anglet, Tarbes et Mont-de-Marsan. Bayonne bâtit un Campus Pays basque, avec 8 000 étudiants à l'horizon 2020 pour répondre aux besoins locaux, en se positionnant comme le deuxième pôle de formation d'ingénieurs.

Avec au total 195 000 étudiants, 15 incubateurs, 9 technopôles et plus de 50 pépinières, la région a développé un écosystème original fondé sur des relations de confiance entre public et privé. L'élan est vital pour la croissance de l'économie, qui est génératrice d'emplois (+0,7 % en moyenne par an entre 2009 et 2014) et présente un taux de chômage inférieur à la moyenne nationale, avec une augmentation continue de cadres et d'emplois qualifiés.

Dans l'enseignement supérieur, public et privé, écoles et universités augmentent leur capacité d'accueil. Le développement se concentre sur les activités de recherche en lien avec les enjeux locaux : l'énergie, l'environnement, la logistique, le sport, la silver économie... L'ESTIA, école d'ingénieurs créée il y a plus de 20 ans par la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Bayonne-Pays basque, est un exemple de l'innovation mise en place dans la région en termes d'emploi. Le financement public / privé a permis d'atteindre un très bon niveau d'enseignement, au bénéfice des entreprises aéronautiques locales qui recrutent là de nombreux collaborateurs. /

À RETENIR

Sur la côte, la densité de population est en augmentation constante avec

67%

des logements sur le bord de mer

900

kilomètres de littoral

4

ports de commerce

63

ports de plaisance



POUR EN SAVOIR PLUS :

[www.marea-paysbasque.fr/fr/marea/
modelisation-aide-decision-risques-
cotiers-euskal-atlantique/](http://www.marea-paysbasque.fr/fr/marea/modelisation-aide-decision-risques-cotiers-euskal-atlantique/)

www.univ-pau.fr/fr/index.html

www.estia.fr

[www.aerocampus-aquitaine.com/fr/
accueil/](http://www.aerocampus-aquitaine.com/fr/accueil/)

[www.terreetcotebasques.com/fr/
decouvrir/passez-en-mode-basque/
sports-basques/](http://www.terreetcotebasques.com/fr/decouvrir/passez-en-mode-basque/sports-basques/)

RENCONTRE

MIKEL CHARRITTON

Directeur général de Lauak

DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE LAUAK, FOURNISSEUR DE PIÈCES AÉRONAUTIQUES, LE FILS DU FONDATEUR POURSUIT L'AVENTURE COMMENCÉE EN 1975, À AYHERRE, AU PAYS BASQUE.

Quelle est la première caractéristique du groupe que vous dirigez ?

— Dans l'entreprise familiale créée par mon père, Jean-Marc Charritton, ce qui fait vivre, c'est le côté artisanal, le produit, comment on le fabrique. L'amour du travail bien fait et la maîtrise technique. Nous sommes une entreprise ouverte à l'international avec une croissance encadrée par des valeurs : humilité, éthique, agilité, engagement. C'est essentiel quand on fait des acquisitions pour maîtriser sa croissance.

Entre la sous-traitance des débuts et aujourd'hui, quel est votre métier ?

— Nous sommes dans une logique de prestation globale en partenariat avec nos clients, les avionneurs Airbus, Dassault Aviation, Embraer ou Bombardier et les équipementiers Stelia Aerospace, Daher, Safran ou Liebherr. Nous avons atteint « une taille critique » qui permet de prendre des marchés importants, en partage de risques (risk-sharing) sur les programmes. Nous gérons nous-même les fournisseurs et sommes des apporteurs de solutions pour la fabrication de pièces et de sous-ensembles ou la conception d'outillages et de chaînes d'assemblage. Dans un avion, nous fabriquons des échangeurs thermiques, des tuyauteries, des éléments du cockpit, des structures... Au fil des années, nous avons étendu nos savoir-faire par des acquisitions.

Comment attirez-vous les talents ?

— Ce qui attire, c'est le secteur, l'image du groupe qui investit, embauche et développe. L'autre élément, c'est le plan de carrière auquel on essaie de donner de la visibilité. Quand on entre chez nous, il y a beaucoup d'opportunités dans nos différents sites en France, au Portugal et à l'international. Nous réfléchissons à la création de notre propre centre de formation parce qu'on ne trouve pas de personnel formé sur des métiers à tension (chaudronnier, soudure, méthodes, etc.). Nous formons avec l'UIMM (syndicat professionnel des entreprises de la métallurgie) et nous perfectionnons en interne avec des équipes dédiées. Sur le seul site d'Ayherre-Hasparren, nous sommes plus de 500 personnes et près de 800 dans la région.

Pourquoi avoir choisi de vous développer en Amérique du Nord ?

— C'est une décision stratégique pour être sur trois continents avec l'Asie. Nous avons eu l'opportunité de racheter les activités tuyauterie de Bombardier au Canada et nous nous implantons au Mexique. Cela permet de nous développer avec des clients américains, notamment aux États-Unis. La filière aéronautique ici, c'est l'assurance du travail bien fait. La rémunération est juste et le secteur valorisant pour ceux qui en font partie. Les gens sont des bosseurs, des vaillants, avec un bon état d'esprit. On sent la fierté dans le groupe.



« Ce qui caractérise l'entreprise familiale, c'est le côté artisanal, le produit, comment on le fabrique. »

 groupe-lauak.fr/notre-histoire.html

JURGI CAMBLONG

SOPHiA GENETICS, implantée à Bidart et à Bordeaux

DOCTEUR EN BIOLOGIE MOLÉCULAIRE, FONDATEUR DE SOPHiA GENETICS, LEADER MONDIAL DE LA MÉDECINE BASÉE SUR LES DONNÉES (DATA-DRIVEN MEDICINE), CRÉÉE EN 2011 EN SUISSE, CE NATIF DU PAYS BASQUE A CHOISI D'IMPLANTER DES ÉQUIPES DE RECHERCHE À BIDART ET À BORDEAUX.

Pourquoi avoir choisi de vous implanter dans la région ?

— Nous voulions qu'une équipe de recherche s'installe en Europe et nous avons été séduits par le discours pragmatique d'Alain Rousset, président de la Région Nouvelle-Aquitaine, qui était prêt à nous soutenir à condition que le système économique fonctionne. À Bidart, l'école ESTIA forme des talents à la tech et constitue un pool d'ingénieurs dont nous avons besoin pour avancer dans la transformation digitale. À Bordeaux, le mathématicien et chercheur Thierry Colin, de l'Inria, a rejoint SOPHiA GENETICS. Il travaille sur la modélisation numérique du cancer à partir d'images radiologiques, technologie que nous avons achetée et la première à combiner génomique¹ et radiomique² pour combattre cette maladie. Enfin, nous voulions nous rapprocher des 50 hôpitaux espagnols avec lesquels nous travaillons, comme des 50 en France, et au total 950 hôpitaux dans le monde, dans 80 pays.

Qu'est-ce que vous changez dans la médecine ?

— Depuis 2010, les hôpitaux travaillent des séquences d'ADN à haut débit. Les outils numérisent les codes génétiques du patient, mais ce sont des données complexes et biaisées, qu'il faut correctement analyser et caractériser pour aider un expert à prendre des décisions. Il s'agit de détecter ce qu'on appelle un signal, prendre en compte les mutations, distinguer ce qui est vrai ou faux. On peut le rapprocher du jeu où entre deux images semblables on doit trouver cinq différences. Sans la technologie SOPHiA, on n'en voit que trois.

La modélisation donne-t-elle plus de place au mathématicien qu'au médecin ?

— Les mathématiciens, les biologistes sont en mesure de comprendre certaines signatures moléculaires. C'est un potentiel comme celui de passer de la loupe au microscope. Il s'agit d'impacter le plus grand nombre de patients au monde et de créer une intelligence collective via le partage d'informations, pour mieux traiter aujourd'hui et faire mieux demain pour d'autres. Nous rendons cette technologie accessible et cela démocratise les approches. Tout ceci est lié à des considérations éthiques et à la durabilité. Sur 950 au total, 500 clients sont en réseau, c'est là qu'est la force.

Qu'est-ce que l'éducation basque vous a apporté ?

— J'ai grandi dans un environnement où les écoles n'étaient pas officielles, mais construites et payées par nos parents. Cela fait qu'on se prend en charge. Je parle français, basque, espagnol, chaque langue définit notre façon de voir le monde. La langue basque est simple, avec peu de mots, ce qui fait qu'on est très honnête, un peu « naïf ». Je suis toujours redevable des valeurs reçues et heureux si je peux rendre à une région dans laquelle j'ai beaucoup reçu.



© Kristian Skeie

« Nous voulons
contribuer
à un système
de santé plus
durable. »

¹ Qui se rapporte au génome, c'est-à-dire à l'ensemble du matériel génétique porté par les êtres vivants.

² Imagerie médicale computationnelle : méthodes mathématiques de traitement de l'image.

CHRISTOPHE MULLE

Centre Broca, Neurocampus de Bordeaux

PHD, DIRECTEUR DE RECHERCHE AU CNRS, DIRECTEUR DE L'ÉCOLE DES NEUROSCIENCES, CE SPÉCIALISTE DES SYNAPSES A PASSÉ UNE PARTIE DE SA CARRIÈRE À PARIS ET AUX ÉTATS-UNIS AVANT DE REVENIR DANS SA RÉGION.

Comment quitte-t-on les sphères internationales des neurosciences pour Bordeaux ?

— Je suis Palois (originaire de Pau) et montagnard. Il y a vingt ans, alors que je revenais de Californie pour un travail à Toulouse, j'ai appris qu'il y avait un projet de centre dédié aux neurosciences à Bordeaux ; j'ai posé ma candidature. La recherche dans ce domaine a connu depuis un formidable développement, qui s'est récemment conclu par l'ouverture d'un nouveau bâtiment, le centre Broca Nouvelle-Aquitaine, qui fait partie de Bordeaux Neurocampus.

Quelles sont les particularités de Bordeaux Neurocampus ?

— C'est un regroupement de laboratoires de recherche, qui concentre toutes les disciplines des neurosciences dans un seul et même endroit. Une première en France et un objectif pionnier qui me passionne. Le défi c'est de comprendre le cerveau et d'améliorer la vie de ceux qui souffrent. Avec 700 chercheurs sur 30 000 m², Bordeaux Neurocampus compte parmi les principaux acteurs mondiaux dans ce domaine. C'est une opération collective, issue d'une dynamique des chercheurs de l'université de Bordeaux, du CNRS, de l'INSERM et de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), que le conseil régional soutient depuis longtemps. Les deux bâtiments, construits en 1997 et 2017, offrent une proximité géographique exceptionnelle avec le centre hospitalier universitaire (CHU). Ces connexions sont essentielles pour l'apport des neurosciences aux maladies dégénératives, comme les maladies d'Alzheimer ou de Parkinson.

Quel rôle joue le centre Broca dans ce dispositif ?

— L'objectif commun est de développer de nouvelles technologies, de nouveaux médicaments. Le lien constant entre entreprise et chercheur est essentiel et l'opportunité d'être inclus dans un milieu scientifique augmente les possibilités d'interactions. Six nouvelles start-up en lien avec les laboratoires des neurosciences ont intégré les lieux. Pour ceux qui ont investi 70 millions d'euros dans ce bâtiment, le fait même que les entreprises soient présentes est important.

Vous avez lancé l'École des neurosciences en 2014, pour quel type de formation ?

— Il s'agit d'un centre de formation unique en Europe, qui organise, avec des partenaires internationaux, dans un laboratoire entièrement équipé, des formations à la pratique expérimentale en neurosciences d'une durée de 15 jours. Les formateurs viennent du monde entier et interagissent avec les chercheurs locaux. C'est un pôle international très fort, qui amène des candidatures de chercheurs provenant d'Europe et du monde entier à l'université de Bordeaux, favorisant une sphère scientifique cosmopolite.



www.bordeaux-neurocampus.fr



« Bordeaux Neurocampus compte parmi les principaux acteurs mondiaux de la recherche en neurosciences. »

4.

UNE RICHESSE CULTURELLE REMARQUABLE



**Sur une côte où
des hommes vivent
au rythme du swell,
le moment où se
forment les meilleures
vagues, existe une
impulsion singulière.
Ceux de l'intérieur
partagent la même
vision du goût et
de l'art de vivre.
Une dynamique solide
fondée sur les
traditions, le respect
et le sens de la fête.**

Berceau du surf en Europe depuis soixante ans, la côte basque doit à ce style de vie qui imprègne les habitudes son surnom de « French Californie ».

Les passionnés circulent dans les villes, planche de surf sous le bras, comme d'autres font du jogging. Depuis le littoral, les sommets des Pyrénées sont bien présents, et les habitants attachés à cet équilibre essentiel entre mer et montagne. La vie amène de nombreux Basques à quitter leur territoire, mais ils y reviennent toujours, tôt ou tard.

Enfant du pays, Liza Bergara est un exemple du lien entre l'héritage patrimonial et sa transformation par la création. Le makhila Ainciart Bergara, bâton de marche traditionnel du Pays basque et objet honorifique, porte le nom de la maison où il est fabriqué à la main depuis sept générations, à Larressore. Symbole de toute une façon de vivre et de penser, il est inscrit à l'inventaire des métiers d'art rares au titre de la convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, et labellisé Entreprise du patrimoine vivant (EPV) par le ministère de l'Économie. Formée à l'école Boule et présidente de l'association des EPV, Liza Bergara, qui a rejoint l'entreprise familiale en 2017, sait tout autant mettre sa maîtrise de la gravure sur métaux au service des savoir-faire transmis à travers le temps que réinventer son métier et promouvoir le label.

© Fédération Française de Surf

Les meilleurs produits au service d'une gastronomie incomparable

Dans les menus des plus grands chefs, figurent les meilleurs produits de France, comme le fameux piment d'Espelette, l'agneau de lait des Pyrénées, le merlu de Saint-Jean-de-Luz, l'Ossau Iraty (fromage traditionnel au lait entier de brebis), la cerise d'Ixassou, le chocolat de Bayonne. À l'apéritif, on découpe une tranche de Kintoa, jambon d'exception issu de cochons noirs vivant à même les coteaux des montagnes, tandis que, en dessert, on déguste le gâteau basque (Eguzkia).

Le Sud-Ouest de la France est l'une des meilleures destinations culinaires au monde. Du sud au nord, elle compte près de cinquante restaurants sélectionnés dans Le Guide Michelin. Au détour d'un repas, se dégustent les huîtres de Marennes Oléron ou d'Arcachon, le foie gras du Sud-Ouest ou le jambon de Bayonne. L'identité des terroirs se découvre aussi à travers le voyage sensoriel que suit la route du vin où, d'un vignoble à l'autre, les nectars se jouent de la couleur des cépages. Celle du Jurançon, AOC blanc sec et doux, entraîne vers les coteaux du Béarn dans les Pyrénées-Atlantiques. Au cœur de l'AOC de la montagne basque, à Irouléguy, se côtoient cabernet franc, cabernet sauvignon, et le tannat, le bordelesa beltza ou « bordelais noir ». Les plus prestigieuses appellations françaises – grands crus et vins classés – sont proches : Saint-Émilion, Pessac, Margaux, Pomerols.

La finesse des arts de la table et de l'artisanat

Des plaisirs culinaires aux arts de la table, il n'y a qu'un pas. La toile basque est une légende. Autrefois appelé « Mante à bœufs » parce qu'il protégeait les animaux des insectes, ce tissu 100 % en lin a trouvé sa place dans la maison. Linge de table, rideaux, coussins, accessoires divers, trousses ou cabas. Les créations sont signées Tissages de Luz, Jean-Vier, Artiga, Lartigues 1910, Ona Tisse, Moutet. Autre essor contemporain, celui de la porcelaine de Limoges et du célèbre kaolin extra blanc auquel des designers donnent un nouvel élan artistique, comme ceux du studio Non sans raison. Le haut de gamme se retrouve dans les matériaux comme avec Voltaire Design, qui propose des selles d'équitation sur mesure au cuir raffiné. Créée en 2010, la marque a fait le pari de se lancer tout d'abord sur le territoire américain. Sponsor du Winter Equestrian Festival dès 2011, elle connaît un succès fulgurant et devient rapidement incontournable outre-Atlantique. Un made in France et une technicité des produits qui ont séduit les plus grands cavaliers américains, comme Beezie Madden (double championne olympique), puis le monde équestre en Allemagne, en Angleterre et en France.

Quand on remonte le fil ancestral des savoir-faire, on découvre à chaque fois, dans toute la région, un patrimoine unique, soucieux de la préservation des arts traditionnels et d'une transformation innovante et durable. /



© Cécile Marlier CRT NA

LA CITÉ DU VIN DE BORDEAUX

La Cité du Vin de Bordeaux s'est donné pour mission de faire partager et de transmettre une culture millénaire et un patrimoine immatériel. Depuis 5 500 ans, le vin est au cœur de la vie des hommes. Il a modelé les paysages, engendré des légendes, des rites, envahi les mœurs. L'aventure immersive et sensorielle proposée dans ce lieu à l'architecture audacieuse invite à la découverte des cultures et des civilisations du monde entier. Un voyage spectaculaire et une expérience unique dans le temps et l'espace, qui s'ouvre aussi à la recherche scientifique pour éclairer les changements de la viticulture et accompagner ses mutations.



RENCONTRE

MARIE HIRIART-CARRIAT

Tanneries Rémy Carriat à Espelette

SEULE FEMME À LA TÊTE D'UNE ENTREPRISE DE TRANSFORMATION DU CUIR, SUR UNE VINGTAINE EN FRANCE, LA PETITE-FILLE DU FONDATEUR PERPÉTUE LE GOÛT D'UN SAVOIR-FAIRE INITIÉ EN 1927.

Vous avez toujours été passionnée par le cuir ?

— Non, c'est mon père qui m'a convaincue. J'ai commencé à un moment où il avait besoin de moi. Il est passé du domaine de la chaussure, qui a chuté dans les années 1960, à celui de l'ameublement dans les années 1980 et a dû faire face à un dépôt de bilan. Début 1990, l'accessoire est devenu un nouveau marché et j'ai développé à l'étranger. Aujourd'hui, c'est principalement la maroquinerie (sacs à main et ceintures), un peu de chaussures et d'ameublement, et la sellerie. Nous sommes une entreprise avec des savoir-faire très importants, nos cuirs peuvent être utilisés pour tout. Je vais dans le monde entier promouvoir ce produit. Je reviens de Hongkong, après Londres, Milan, New York, partout où les gens travaillent le cuir.

Qu'est-ce qui a le plus changé dans la tannerie depuis que vous la dirigez ?

— Le plus gros changement, c'est le rapport entre l'industrie et l'environnement. C'est une industrie chimique alors il faut faire attention et comme je connais mes voisins, c'est à eux que je pense. On n'utilise plus de produits solvants et on est équipés d'installations pour traiter l'eau parce qu'on en utilise beaucoup. Le but est de travailler proprement. Il y a les mêmes évolutions que dans l'industrie pour la pénibilité et les machines ont évolué, mais ce sont les mêmes gestes parce que c'est du gros artisanat. Ce n'est pas une industrie presse-bouton. Chez nous, vous allez voir des peaux de toutes les couleurs, c'est une marque de fabrique. Il y a plein de catégories de cuir, grainé, naturel, pigmenté, patiné à la main, la texture souple ou rigide. On fait du haut de gamme, du qualitatif.

Quelle est la part de création dans votre production ?

— Mon grand-père et mon père étaient des ingénieurs tanneurs, je suis une commerciale. Il y a une équipe qui développe de nouveaux produits et répond aux demandes de nos clients. Mon père serait étonné. On utilise nos cuirs pour le vêtement, pour des blousons. On a aussi des coloristes, des finisseurs, des teinturiers. Il y a beaucoup de réglementation en France et c'est lourd. L'avantage, c'est qu'à l'export, les clients ont confiance parce qu'ils savent que nous respectons les règles et que les conditions de travail sont correctes chez nous. Ils veulent une histoire, savoir comment c'est fait. Nous achetons sur le marché européen pour la traçabilité et le bien-être de l'animal. Ce n'est pas sexy mais il y a une cohérence, les animaux maltraités, ça se voit. On s'assure qu'il y a du respect et pas de barbelés. Ces entreprises, on les a en nous. Quand on voit le produit défiler ou utilisé par un cavalier, c'est magique.



« L'avantage, c'est qu'à l'export, les clients ont confiance parce qu'ils savent que nous respectons les règles et que les conditions de travail sont correctes chez nous. »

ANDRÉE ROSIER

Restaurant Les Rosiers à Biarritz

CHEFFE DE CUISINE ET PREMIÈRE FEMME MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (MOF) EN 2007, ÉTOILÉE AU MICHELIN, CETTE ENFANT DU PAYS EST REVENUE AUX SOURCES APRÈS S'ÊTRE FORMÉE AUPRÈS DES PLUS GRANDS CHEFS.

Pourquoi avez-vous choisi d'ouvrir votre établissement à Biarritz ?

— Notre but, avec mon mari, a toujours été de faire nos classes chez les plus grands et de revenir chez nous, près de nos racines. J'ai grandi à Mendionde, près d'Hasparren, j'y suis très attachée et j'ai la chance de connaître tous les producteurs. Ceux qui font l'agneau de lait, les fraises, sont des amis d'enfance. Dans les grandes tables, une des priorités des grands chefs ce sont les bons produits, ils travaillent avec les producteurs de leur région. C'est la base du métier. Et ici, je sais comment les produits sont préparés.

Vous êtes la première femme MOF, qu'est-ce que cela vous a apporté ?

— Le concours existe depuis 1930 et nous sommes deux femmes aujourd'hui, ce qui reste minoritaire. Il faut du temps pour que les femmes prennent leur place dans cet univers, alors qu'à la maison, ce sont nos mères, nos grand-mères qui apprennent la cuisine et la transmettent aux futurs grands chefs. J'ai voulu faire ce métier depuis que je suis petite et je vis une passion. Pendant 10 ans, avec mon mari, on a tout donné pour apprendre un maximum. J'ai passé beaucoup de concours et j'ai aimé pousser mes limites. Le jour J, on est seule face à d'autres candidats et il faut donner le meilleur. Comme dans les grandes maisons où il y a de grosses brigades pour 100 couverts en 2 heures, il faut être prêt physiquement, gérer le stress, la pression, faire preuve de concentration, de rigueur et passer au-dessus des difficultés. C'est ce qui m'a fait grandir.

Comment faites-vous rayonner la région au travers de vos recettes ?

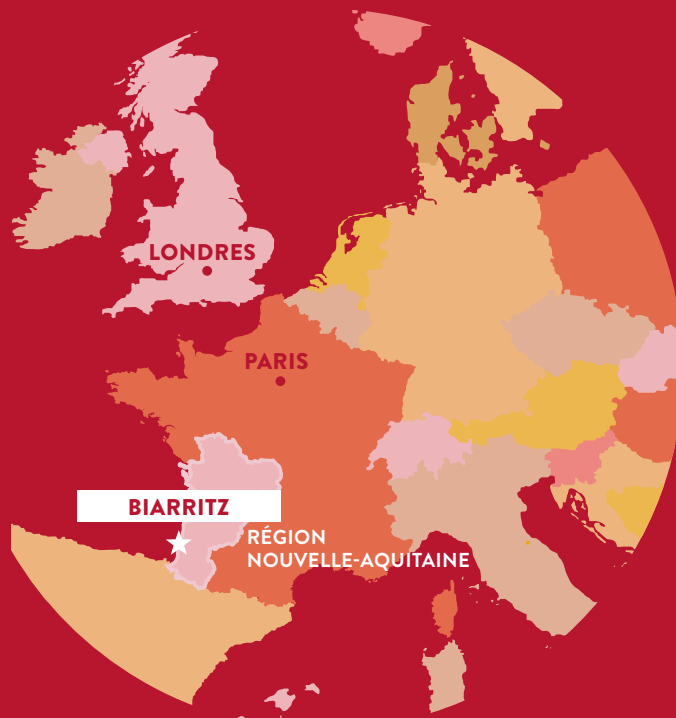
— En tant que femme, je fais rayonner ce métier par ma simplicité envers le produit, je ne cherche pas à épater par le visuel. J'ai grandi à la ferme et je sais ce qui est accompli pour le travail, c'est un reflet de ce qui me constitue. L'essentiel, pour moi, c'est le goût. Sur ma carte, il y a deux plats très différents. L'un est l'identité de la région, le caractère : c'est le merlu de ligne, cuisiné avec une huile de Piquillos, piqué à l'anchois fumé, servi avec des pommes de terre à l'ail des ours. Il y a de la force dans ce plat. L'autre, c'est une truite de Baïgorry, plus douce, avec de la rondeur, de l'orange et des asperges vertes, une sauce au yaourt fermier avec des graines de caviar. Plus subtil. Ce sont deux plats différents que j'aime autant l'un que l'autre. Dans ma cuisine, j'ai besoin d'avoir du caractère. Ma cuisine est entière, comme moi !



© Olivier Digoit

« J'ai grandi à la ferme et je sais ce qui est accompli pour le travail, c'est un reflet de ce qui me constitue. »

Une région à 2H de Paris en train et à 1H de Londres en avion.



CONTACTS PRESSE

BIARRITZ

Nicole Martin, Directrice de la communication

+33 6 32 21 83 38

Sophie Vive, Chargée des relations presse

+33 7 85 84 37 15

presse@biarritz.fr

RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

Rachid Belhadj, Directeur du Service Presse

+33 6 18 48 01 79

rachid.belhadj@nouvelle-aquitaine.fr

AGENCE PPOOL

Demandes médias et journalistes internationaux

hello@ppool.eu

Attachés de presse

Pascal Jentsch

+ 33 6 63 28 38 79

Adriana Szczesna

+ 33 6 77 45 52 73



www.elysee.fr/g7

www.biarritz-pays-basque.com

www.biarritz.fr