

COLTREZ VOORE OPTIMASSES

#NEOptimiste





Naturellement attractive

LITTORALE

Une grande région littorale avec plus de 1000 km de côtes, ses îles, ses lacs et estuaires.

La Nouvelle-Aquitaine est un terrain de jeu immense pour les amoureux de la nature et des sports de glisse.

GOURMANDE

1^{re} région agricole d'Europe, elle bénéficie d'une grande variété de cultures et d'élevage. C'est la région gourmande par excellence! Un épicurisme qui rime aussi avec « responsabilité ». Ici, plus que jamais, la transition agroécologique est en route.

INNOVANTE

Parce que les entreprises qui se développent sont les entreprises qui innovent, en Nouvelle-Aquitaine, elles disposent pour les accompagner d'un écosystème réactif et performant de plus de 11 pôles de compétitivité, 100 clusters, 3 incubateurs...

EXCELLENTE

Grand territoire de savoir-faire, le Made in Nouvelle-Aquitaine est reconnu pour son excellence dans le monde entier. Dans tous les secteurs, les entreprises innovent pour faire face aux nouveaux usages tout en préservant la qualité et l'exception des produits.





Accessible

Frontalière avec l'Espagne, la Nouvelle-Aquitaine bénéficie d'une position stratégique sur le corridor logistique Nord-Sud européen. La Nouvelle-Aquitaine est facilement accessible depuis les capitales économiques françaises et européennes, permettant aux entreprises d'être à proximité de leurs marchés :

- 11 aéroports dont 7 internationaux
- Plus de 60 liaisons internationales quotidiennes ou hebdomadaires
- LGV (Bordeaux > Paris en 2h)
- Réseaux autoroutiers nord-sud et est-ouest
- 4 ports de commerce
- 300 ports desservis dans le monde

CONNECTÉE

Le numérique en Nouvelle-Aquitaine, est une priorité. Travailler, produire, enseigner, apprendre, se soigner partout, en zone urbaine ou rurale, c'est l'engagement pour assurer une couverture à 100% du territoire en très haut débit.

ABORDABLE

Foncier, immobilier : les coûts d'implantation d'une entreprise sont 20 à 30% moins élevés qu'à Paris. Et une maison familiale entourée de verdure ou un appartement avec terrasse en hypercentre : tout est possible!



«J'ai décidé de changer de vie et de revenir sur mon territoire d'origine afin de reprendre et de développer une entreprise de production et de vente de fruits.»

Bertrand GAZEAU

Au Marché du Maine-Allain Chaniers (Charente-Maritime)

- + Reprise de l'entreprise en 2018
- + Activité : production et vente directe de pommes/poires Vente de produits alimentaires issus de producteurs locaux.
- + Projet : reprendre le magasin attenant aux vergers et en faire un véritable
- « Marché de producteurs » avec les produits familiaux, mais aussi avec une soixantaine de producteurs locaux de Saintonge.

« Nous souhaitions quitter Paris pour bénéficier d'un tarif immobilier plus attractif et profiter de la grande qualité de vie qu'offre la Nouvelle-Aquitaine. »

Julie NGUYEN

arNuméral

Poitiers (Vienne)

- +StarUp TipStuff (création d'une appli permettant aux familles de s'organiser plus facilement)
- +Déplacement des activité<mark>s de Paris vers Poitiers</mark> en mars 2019 suite au Salon des Entrepreneurs
- +Notre choix s'est porté sur Poitiers, c'est pour nous l'endroit le plus équilibré, à 1h de Bordeaux, à 1h de Paris, à 1h30 de l'océan
- +Après 6 mois à Poitiers, nos collaborateurs sont ravis et ils ont meilleure mine qu'à Paris! Ça a tout changé, en terme de qualité de vie, de gain de temps et de perspectives de développement
- +Nous avons rencontré des gens passionnants et hyper motivés. Nous avons le sentiment de nous inscrire pleinement dans un projet de développement territorial.



«Nous avons opéré une mise en concurrence entre cinq Régions françaises.

La Nouvelle-Aquitaine était à la fois la plus mobilisée sur le dossier et celle qui nous a fait la meilleure offre.»

Sébastien BOUGON

Flying Whales

Gironde

- +Concept : l'idée n'est pas nouvelle, en revanche, sa concrétisation est inédite : un dirigeable long de 150 mètres, pour 40 mètres de hauteur, capable de lever 60 tonnes!
- +Avantages: une réelle alternative au transport routier ou à l'hélicoptère, avec un véritable atout pour l'environnement: un chargement ou déchargement sans empreinte au sol, pas besoin d'énergie pour s'affranchir de la pesanteur et une propulsion hybride électrique
- + Emploi : à terme, 200 salariés devraient rejoindre le site, qui devrait être exploité pendant au-moins 30 ans.

« Je cherchais à m'installer sur un territoire à taille humaine, accueillant, et permettant une forte proximité avec de nombreux interlocuteurs. »

Gaël PATTON

Icohup

Limoges (Haute-Vienne)

- + Incubateur de l'AVRUL à Ester, fondation de Icohup fin 2016, 2 levées de fonds (2018 et 2020 en cours), Lauréat i-Lab 2019, 4 CES Las Vegas,
- + Emploi: 15 salariés début 2020
- + Activité : Développement et production de capteurs de radioactivité connectés
- + Projets: Devenir leader mondial de la radioprotection;

Continuer le développement de gammes de capteurs connectés dans d'autres domaines, comme les pesticides ou le radon.

Championne de la qualité de vie

DE GRANDS ESPACES NATURELS

préservés entre Atlantique et Pyrénées et un climat du Sud. Des activités de loisirs pour tous les goûts : thalasso, événements culturels (Festival de la BD, Francofolies, Fêtes de Bayonne ...) Une multitude de sites culturels et touristiques (village de Saint-Emilion, citadelle de Blaye, Futuroscope, Aquarium de La Rochelle, Zoo de la Palmyre, Centre d'art parietal de Lascaux, Ile de Ré, Marais poitevin...), pour beaucoup distingués par l'Unesco.

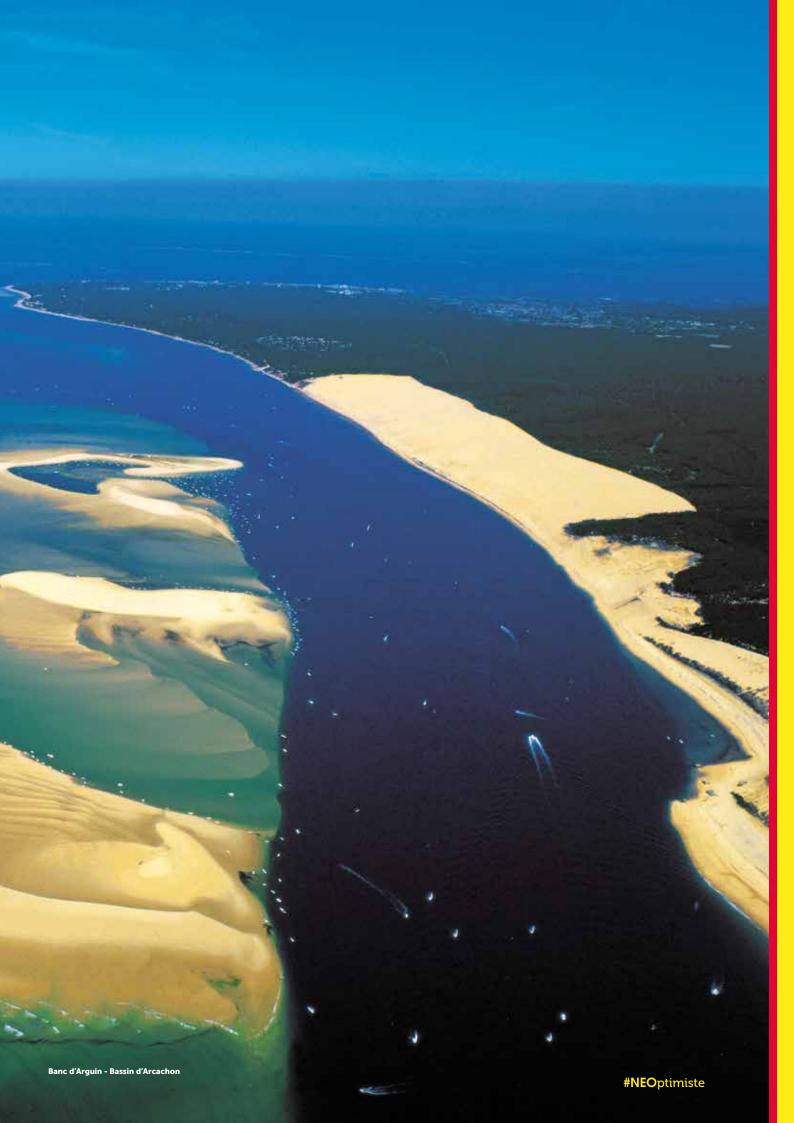
UN ENSEIGNEMENT À LA POINTE POUR FORMER DES TALENTS

Avec 6 pôles universitaires et 23 écoles supérieures, les néoaquitains disposent d'une offre académique pluridisciplinaire et reconnue. Les campus, attractifs et innovants, offrent des conditions de réussite et d'épanouissement pour tous les profils.

DES TERRITOIRES DE CARACTÈRE

à l'identité et au patrimoine riches, Bordeaux, Limoges, Pau, Bayonne, Biarritz, La Rochelle, Brive, Poitiers... Et une heureuse addition d'identités locales grâce aux cultures basques, occitanes, poitevine et saintongeaise... «Etre Néoptimiste, c'est notre point commun : un esprit audacieux, une vie équilibrée et ouverte, un regard inspirant, un avenir positif, ensemble.»







NEOP «Ici et nulle part ailleurs!»

En Nouvelle-Aquitaine, nos produits ont du caractère!

Des produits de qualité issus de territoires uniques faits par des femmes et des hommes engagés, pour une alimentation saine et durable.

Découvrez un patrimoine gastronomique régional riche et gourmand!

In vino veritas

Terres de grands vins et spiritueux

Avec 69 AOC/AOP, et 11 IGP, la viticulture de Nouvelle-Aquitaine occupe la 2^{eme} place nationale.

Portés par les locomotives des vins de Bordeaux et du Cognac reconnus internationalement, les vignobles de Nouvelle-Aquitaine présentent toutes les couleurs et une grande diversité de produits comme les spiritueux (Armagnac, Fine de Bordeaux) ou les vins de liqueurs (Pineau des Charentes, Floc de Gascogne). La région possède également des cépages uniques (Manseng, Gros Manseng, Abouriou, Petit Courbu) plus confidentiels. Venez découvrir des hommes et des femmes passionnés et fiers de vous présenter le fruit de leur travail tourné vers la biodynamie et une production raisonnée.

Au cœur tendre

Canelé de Bordeaux

Déguster un canelé en fin de repas, sur une terrasse ensoleillée d'un restaurant bordelais en face de la Garonne, c'est ça l'art de vivre bordelais! L'origine du canelé, sujette à de multiples interprétations et histoires en tout genre, demeure floue. Si la recette n'est pas complexe, la cuisson de ce petit gâteau est un art qui tire ses secrets de l'indémodable moule en cuivre qui lui donne sa texture si particulière.

L'or rouge du Pays basque

Piment d'Espelette

Rendons aux femmes basques ce que leur doit Ezpeletako Biperra, le piment d'Espelette : ce sont elles qui l'ont cultivé, séché, utilisé en cuisine ou vendu en poudre pour conserver viandes et jambons, dès le XVII^e siècle

Épice des chefs et des restaurateurs,

il est avant tout un exhausteur de goût qui remplace le poivre et se marie parfaitement avec le chocolat de Bayonne. Frais, en corde ou en poudre, le piment d'Espelette est la seule épice en France à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 2002, et d'une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2012.

Sous l'Océan

Avec 700 km de côte Atlantique, la région Nouvelle-Aquitaine bénéficie d'une position privilégiée.

Attrait touristique et poumon économique pour les professionnels de la pêche et de l'ostréiculture, l'Océan Atlantique est un atout indéniable. Quoi de plus agréable que de déguster quelques huîtres Marennes Oléron, après une balade vivifiante à vélo sur l'île d'Oléron. De faire une pause au village des pêcheurs au Cap-Ferret en dégustant quelques huitres Arcachon – Cap-Ferret, ou un tartare de maigre façe à la Dune du Pyla...



Savoir-vivre & savoir-faire

Notre territoire est riche de savoir-faire reconnus à travers le temps et au niveau international.

Nous comptons, par exemple, la porcelaine de Limoges, la tapisserie d'Aubusson, les charentaises, le couteau de Nontron ou bien encore le linge Basque...

Découvrez quelques unes de nos pépites régionales!



Secret de jouvence

Le linge de maison sublimé

Moutet, l'authentique savoir-faire de cinq générations de cinq tisseurs otéziens qui tissent en Béarn le véritable linge basque. Un savoir-faire mis au service de projets uniques au fil de rencontres et de défis avec notamment une collection Jacquard aux couleurs d'artistes prestigieux.



Boîte à gants

Cuir d'excellence

Agnelle est une entreprise familiale crée en 1937, à St-Junien. C'est une histoire de femme. Sophie Grégoire, Présidente actuelle est la 3^{eme} génération.

En maintenant les gestes ancestraux qui transcendent les commandes spéciales des maisons de luxe par leur délicatesse et leur réactivité Agnelle collabore avec les plus grandes marques.

Tous les cuirs d'excellence viennent de mégisseries françaises.



Pure

La porcelaine, ... tout un art

Depuis leur manufacture, basée à Saint-Léonard de Noblat, à quelques kilomètres de Limoges, J.L. Coquet et Jaune de Chrome créent et fabriquent depuis 1824 une porcelaine des plus pures, associant originalité des formes, délicatesse des finitions et travail remarquable des émaux, particularité rare de l'entreprise.



Fine lame

Design et innovation

La Coutellerie Nontronnaise, héritière d'un savoir-faire immémorial, s'inscrit de plus en plus dans le paysage français des couteaux régionaux. Indéfectible et persévérante, la Coutellerie Nontronnaise poursuit son œuvre et défend son territoire et son savoir-faire. Mais qui dit tradition ne dit pas immobilisme, la Coutellerie Nontronnaise fait appel à de nombreux designers: Olivier Gégnère, Christian Ghion, Eric Raffy, Studio Monsieur....

