

8 avril 2019

Rencontre avec les futurs commerçants des Halles

Lundi 8 avril, Élisabeth Bonjean et Axelle Verdière-Bargaoui recevaient les 14 commerçants des futures halles de Dax. Un temps fort pour la co-construction de l'offre des halles de demain.

Le concept des halles est un laboratoire de complémentarité et de cohabitation des métiers, des variétés gustatives. Il est la vitrine des atouts locaux de notre territoire et à terme le pôle alimentaire de référence de Dax et de son agglomération. Ce concept doit aussi s'adapter aux évolutions des modes de consommation.

Les futures halles de Dax vont concilier un ensemble architectural novateur, offrant plus d'ouverture, de transparence, des circulations internes plus fluides pour les clients, et une offre commerciale renouvelée, valorisant les circuits courts.

La réhabilitation des halles de Dax mobilise toutes les énergies, celle des décideurs publics et celle des commerçants et entrepreneurs.

C'est pour cette raison, que la Ville de Dax a souhaité recevoir l'ensemble des 14 professionnels déjà retenus, dans un temps de co-construction. En effet, pour assurer la réussite de ce projet, la ville de Dax souhaite s'appuyer sur des producteurs locaux et sur des professionnels des métiers de bouche, capables de proposer une offre de qualité, avec des halles du quotidien, accessibles dans des plages horaires élargies et avec une offre innovante, un « drive ».

Les 14 professionnels retenus

Boucherie Calley Boucherie - charcuterie / traiteur
Lavigne Traiteur - Boucherie - charcuterie / traiteur
Chez Thi Hoa - Traiteur du monde
Compagnie anglaise des thés - Épicerie fine
Crèmerie Dacquoise - Crémier fromager
Terroir & Tourisme (Qualité Landes) - Produits régionaux
Le Grand Bleu - Poissonnier
Le panier landais (Zolisa) - Primeur
Chez Baptiste-Crémier - fromager
l'Eco-ferme de Théthieu - Primeur bio
Lucas -Boulangier - pâtissier
Cave Dourthe - Caviste
Au P'tit Dolmen - Traiteur à thème
El Mercado del Txupi : Bar restaurant

CONTACT PRESSE

Service communication
Claire FUENTES
cfuentes@grand-dax.fr
05 58 56 80 09

BON A SAVOIR**Une seconde étape de la commercialisation**

Dans la continuité du projet, pour compléter l'offre déjà retenue et également s'adapter aux tendances culinaires en proposant des espaces adaptés, une nouvelle procédure de mise en concurrence est lancée pour les 6 étals non attribués.

L'appel à candidature est lancé pour les emplacements suivants :

- Une saladerie 'healthy'(49m²)
- Produits de la mer (31m²)
- Produits régionaux du monde (hors espagnol et asiatique) (27m²)
- Produits du Sud-Ouest (23m²)
- Produits régionaux (hors Sud-Ouest et Bretagne) (23m²)
- Épicerie (26m²).

Dossier disponible sur demande auprès du pôle Développement économique et commercial, 26 rue Cazade à Dax.

Date limite de dépôt du dossier : 3 juin 2019 à 12h.

CONTACT PRESSE

Service communication
Claire FUENTES
cfuentes@grand-dax.fr
05 58 56 80 09