

14 janvier 2019

LA NOUVELLE OFFRE DES HALLES DE DAX SE DESSINE...

Idéalement situées en cœur de ville et à proximité du marché de Dax, le plus ancien et le plus grand marché des Landes, attirant environ 10 000 personnes chaque samedi, les nouvelles Halles de Dax s'inscrivent dans une démarche globale urbaine et commerciale de redynamisation du cœur de ville.

La vocation du projet ? Valoriser le savoir-faire des professionnels des métiers de bouche et de la filière agro-alimentaire et privilégier les circuits courts, le bio, pour ainsi s'adapter aux usagers et répondre aux attentes des dacquois et grand dacquois.

15 emplacements attribués : une offre qualitative et complémentaire.

Dans le cadre de l'ordonnance du 19 avril 2017, relative à la propriété des personnes publiques, les occupations et utilisations privatives du domaine public en vue d'une exploitation économique, doivent faire l'objet d'une procédure de sélection préalable.

Suite à l'appel à candidatures lancé par la Ville de Dax pour la commercialisation des futurs étals des nouvelles Halles, 30 projets de commerces de bouche ont été déposés pour 22 espaces commerciaux, démontrant ainsi l'intérêt porté à ce projet de réhabilitation.

Le jury s'est entretenu directement avec les candidats, et a eu l'occasion de déguster et d'apprécier la qualité des produits et leur savoir-faire. Le jury s'est voulu participatif et intégrait : un consommateur issu du grand public, Élisabeth Bonjean (Maire de Dax), Axelle Verdière-Bargaoui (adjointe au Maire en charge du commerce), Jean-Pierre Lalanne (adjoint au Maire en charge de l'urbanisme), Serge Balao (adjoint au Maire en charge des bâtiments communaux), Grégory Rendé (conseiller municipal - élu d'opposition) et François Boudeau (directeur du Centre de formation des apprentis des métiers de l'hôtellerie).

Après délibération du jury, le choix s'est porté sur 15 professionnels qui constituent, ensemble, une offre diversifiée, qualitative et complémentaire.

Cette nouvelle étape a su fédérer à la fois, les grandes maisons qui font rayonner le territoire, des artisans, producteurs et commerçants présents dans les anciennes Halles, ainsi que des nouveaux venus, également séduits par ce projet de Halles du quotidien.

Étal 2 : **Boucherie Calley** - Boucherie - charcuterie / traiteur
 Étal 3 : **Lavigne Traiteur** - Boucherie - charcuterie / traiteur
 Étal 7 : **Chez Thi Hoa** - Traiteur du monde
 Étal 10 : **Compagnie anglaise des thés** - Épicerie fine
 Étal 11 : **Crèmerie Dacquoise** - Crémier - fromager
 Étal 12 : **Terroir & Tourisme (Qualité Landes)** - Produits régionaux
 Étal 13 : **Le Grand Bleu** - Poissonnier
 Étal 14 : **Maison Aimé** - Boucherie - charcuterie / traiteur
 Étal 15 : **Le panier landais (Zolisa)** - Primeur
 Étal 16 : **Chez Baptiste** - Crémier - fromager
 Étal 17 : **l'Eco-ferme de Téthieu** - Primeur bio
 Étal 18 : **Lucas** - Boulanger - pâtissier
 Étal 20 : **Cave Dourthe** - Caviste
 Étal 21 : **Au P'tit Dolmen** - Traiteur à thème
 Boutique extérieure 22 : **El Mercado del Txupi** : Bar restaurant

Certains étals n'ont, pour l'heure, pas été attribués. Ils le seront dans les semaines à venir, à l'issue d'une nouvelle phase de consultation.

Du bio, du bon, des circuits courts pour une véritable vitrine du terroir.

L'alimentation et l'agriculture représentent des leviers importants pour valoriser un territoire. Les modes de consommation actuels tendent vers une alimentation durable et/ou des produits locaux, issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

Dédiées à l'offre alimentaire de toute une agglomération, les futures Halles s'appliqueront à devenir la vitrine des nouveaux modes de consommation avec des produits sains et frais et/ou issus du milieu rural de notre territoire.

Le chantier avance : quoi de neuf ?

En 2018 se sont enchaînées de grosses phases de travaux, notamment les fouilles archéologiques, la destruction du parking semi-aérien, les réseaux, les travaux d'aménagement de la future esplanade interrompus à l'occasion de fêtes de fin d'année.

Le périmètre du chantier a ainsi été réduit pour permettre la réouverture à la circulation de la rue de l'Evêché et des places de stationnement longeant le parc de la mairie.

Les aménagements de l'esplanade ont repris le 14 janvier. La fermeture de la rue de l'Evêché sera limitée du 21 janvier au 8 février 2019.

Plus d'informations sur www.dax.fr

INVITATION MEDIA

Un point presse sera organisé dans les prochaines semaines, en présence de tous les professionnels des métiers de bouche qui intégreront les futures Halles de Dax.



CONTACT PRESSE

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