

29 octobre 2019

HALLES DE DAX : LA COMMERCIALISATION SE POURSUIT.

Les futures Halles s'inscrivent dans une démarche globale urbaine et commerciale de redynamisation du cœur de ville. Dédiées à l'offre alimentaire de toute une agglomération, elles 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 privilégiant ainsi les circuits courts, le bio, pour s'adapter et répondre aux attentes des consommateurs. Avec l'arrivée de la FNAC sur une surface de plus de 950m² au premier étage, le bâtiment restructuré est résolument consacré au commerce et aux chaland.

Un pôle structurant sur trois niveaux.

Cet équipement structurant s'articulera sur trois niveaux :

- Au premier étage, une locomotive culturelle : la FNAC
- Au rez-de-chaussée : des halles marchandes et conviviales, une esplanade et son carreau des producteurs
- Un parking souterrain de 100 places



L'accès au premier niveau mais également la redistribution du premier étage et de l'espace central, ont été retravaillés et adaptés par la Ville de Dax et le cabinet d'architectes Reichen Robert & Associés, en étroite concertation avec les architectes de la FNAC et du franchisé.

Une offre diversifiée, qualitative et complémentaire.

Pour rappel, la sélection des deux premiers jurys a porté sur des grandes maisons mais également des artisans, producteurs et commerçants de qualité, qui constituent ensemble une offre diversifiée et complémentaire.

Quatre nouveaux venus ont été retenus pour rejoindre les treize premiers commerçants. Il s'agit de :

- **Oyster Bar** – Produits de la mer
- **Les Îles Grecques** – Produits régions du monde
- **Privilège Gascon** – Produits du Sud-ouest
- **Epicerie vrac Bio** – Epicerie

PAGE 1/3

Les treize premiers professionnels retenus sont :

- **Boucherie Calley** - Boucherie - charcuterie / traiteur
- **Lavigne Traiteur** - Boucherie - charcuterie / traiteur
- **Chez Thi Hoa** - Traiteur du monde
- **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 Téthieu** - Primeur bio
- **Lucas** - Boulanger – pâtissier
- **Cave Ourthe** - Caviste
- **Au P'tit Dolmen** - Traiteur à thème
- **El Mercado del Txupi** : Bar restaurant

Un étal éphémère de type pop-up store viendra compléter cette offre, l'idée étant d'apporter un coup de projecteur sur des produits nouveaux, saisonniers, ou tout concept en lien avec l'esprit des halles et des marchés, dans le cadre du futur calendrier d'animation des nouvelles halles du quotidien.

Tous ces professionnels ont été séduits par ce projet de halles du quotidien. Ils proposeront une offre à la fois authentique et gourmande, privilégiant les produits frais et les « circuits courts » de consommation.

La commercialisation se poursuit et s'adapte aux évolutions...

Cf. plan des futures halles en page 3 du document

Dans la continuité du projet, pour compléter et élargir l'offre très qualitative déjà retenue, une nouvelle procédure de mise en concurrence¹ va être lancée fin octobre.

[A RETENIR]



L'opportunité est donnée aux artisans, commerçants et producteurs de mettre en valeur leur savoir-faire et leurs produits, en investissant un emplacement premium dans un cadre convivial, à la croisée des flux marchands, au cœur du premier pôle thermal de France....

- > Deux nouveaux espaces sont ouverts à la commercialisation :
 - La boutique (avec ouvertures extérieure et intérieure) de 157m² (emplacement n°23) aura pour thématique « activités culinaires » avec pour concepts possibles : brasserie, restauration, arts de la table.
 - L'étal à l'emplacement n°5 (jusqu'à 78m²) sera dédié aux concepts, produits alimentaires complémentaires à l'offre existante.
- > Trois autres étals sont à pourvoir. Tout comme l'étal n°5, les candidats devront proposer des activités et produits alimentaires complémentaires à ceux des 17 commerçants déjà sélectionnés :
 - Etal n°6 (23m²)
 - Etal n°10 (28m²)
 - Etal n°14 (23m²)

¹L'appel à candidature pour ces cinq espaces commerciaux est lancé 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.

Informations pratiques

- > Retrait du dossier de candidature auprès du pôle Développement économique et commercial
26 rue Cazade, 40100 Dax ou sur www.dax.fr
- > Date limite de dépôt du dossier : 14 février 2020 à 15h
- > Plan du projet de réhabilitation des Halles en page 3

LES ÉTALS

> Plan général du rez-de-chaussée

fnac au 1^{er} étage

Marchés de plein vent



À POURVOIR

Activité des étals :
concept et produits alimentaires
complémentaires à l'offre existante :

- 6 23 m²
- 10 28 m²
- 11 23 m²
- 5 NOUVEAU jusqu'à 78 m²

Thématique de la boutique :
activités culinaires
brasserie, restauration, arts de la table)

- 23 NOUVEAU 157 m²

OFFRE DES HALLES

- > Etals déjà pourvus
- 2 Boucherie - charcuterie/traiteur
 - 3 Boucherie - charcuterie/traiteur
 - 4 Traiteur du monde
 - 11 Crémier - fromager
 - 12 Produits régionaux
 - 13 Poissonnier
 - 14 Primeur
 - 16 Crémier - fromager
 - 17 Primeur bio
 - 18 Pâtisserie - boulangerie
 - 19 Caviste
 - 20 Traiteur à thème
 - 21 Bar - restaurant
 - 6 Produits de la mer
 - 8 Produits régionaux du monde
 - 7 Produits du Sud Ouest
 - 19 Epicerie