



Introduction p. 2

Les Halles de... p. 4

- Talence : un projet partagé et co-construit p. 4
- Anglet : un projet visionnaire et audacieux p. 6
- Biarritz : une véritable institution de la vie locale p. 8
- Dax : le management de centre-ville pour piloter
la restructuration des halles historiques p. 10
- Limoges : rénovation des halles centrales p. 12
- Pau : un coeur battant du centre-ville p. 14
- Mont-de-Marsan : une nouvelle dynamique
sur le quartier de la Madeleine p. 16
- Saint-Jean-de-Luz : innovation avec un espace cuisine p. 18

Synthèse p. 20

Conclusion p. 22

HALLEZ-Y !

Les halles couvertes ont la faveur des consommateurs ces derniers temps. Dans le grand sud-ouest de nombreuses halles alimentaires, souvent abandonnées, réouvrent en centre-ville. La Ville de Biarritz a été précurseur en la matière en rénovant ses halles dès le début des années 2010. Cette nouvelle tendance allie les caractéristiques de la mouvance actuelle (amenant la population à se tourner vers les marchés, les AMAP, les ventes en circuits courts vantant des produits de qualité...), l'ambiance « village » des marchés et le confort des supermarchés.

Pour autant, s'agit-il d'un effet de mode ou le moyen imparable pour sauver, redynamiser les centres-villes



Une commune française sur six compte encore au moins un marché hebdomadaire*. Le goût retrouvé pour les circuits courts y amène une clientèle jeune, fortement demandeuse de conseils et de recettes. Dans les centres-villes, les marchés conjurent le vide commercial provoqué par les hypermarchés des périphéries. Les municipalités s'efforcent de les conserver, poussées par la nécessité de maintenir les métiers de bouche au cœur des villes et de faire bénéficier leurs habitants d'une animation festive.

Alors les Villes rénovent ou créent des halles et marchés couverts. Elles investissent pour créer plus de convivialité et de confort afin de faire venir les commerçants et les habitants. Les allées sont élargies ; l'éclairage est amélioré ; les étals sont agrandis ; la position des stands locomotives que sont ceux des métiers de bouche est réfléchi de façon à attirer les clients ; les locaux sont adaptés, des locaux réfrigérés sont parfois créés ; des points de rencontre et des espaces de restauration sont installés à côté des étals...

Le secret d'un bon marché couvert ?

Les clés de la réussite sont nombreuses :

Aménagement de parkings et gratuité d'une heure, ouverture d'un bar dans les halles, animation mensuelle avec des restaurateurs, organisation d'une fête de la gastronomie, etc.

Cependant, comme nous le verrons dans les exemples de halles du grand sud-ouest, certaines évidences s'imposent : l'équilibre de l'offre entre les halles et les commerces alentours, la priorité aux produits locaux, l'élargissement des horaires pendant les périodes estivales, l'ouverture le dimanche, la mise en place d'outils innovants... Les différents exemples présentés démontrent leur efficacité.

Si certaines collectivités prennent à bras le corps les dossiers de réouverture ou de création de halles, d'autres ont préféré avoir recours à une entreprise privée pour la construction et gestion des lieux.

* Source : Étude d'Obea réalisée à partir de deux enquêtes, une exhaustive et une quantitative, menées de mars à septembre 2015 auprès des mairies de France et de 158 entreprises.

À Anglet, Mont-de-Marsan, Bordeaux et Talence, c'est l'entreprise Biltoki qui a été choisie. Elle propose une offre « clé en main » de halles gourmandes. L'entreprise apporte aussi un savoir-faire en matière d'animation commerciale, répondant à une demande toujours plus croissante d'une clientèle attirée par les soirées « dégustation » ou fêtes gastronomiques.

Le succès des halles de Bacalan, à Bordeaux, inaugurées en novembre 2017, confirme cette tendance aux espaces conviviaux, succès donc garanti même dans des villes où il existe déjà une forte offre de restauration... les nouvelles initiatives ont donc toute leur place. Et au-delà des halles, elles impulsent une dynamique à tout un quartier.

Face à ces nouveaux enjeux, MANACOM a organisé sa journée annuelle en mars 2018 dans les halles de Bacalan.

Une soixantaine de personnes, composée d'élus consulaires et de collectivités territoriales, de managers de commerce, a pu visiter ces halles. Une table ronde s'est ensuite tenue avec six exemples de halles réalisées, ou en cours de construction ou rénovation. Les projets des villes de Talence, Anglet, Biarritz, Dax, Limoges et Pau ont été ainsi présentés.

Les halles de Bacalan

Les halles de Bacalan font suite à un projet global de la Ville de Bordeaux sur le quartier de Bacalan. La création des halles participe à la reconquête de ce quartier longtemps délaissé.

La halle regroupe 23 artisans producteurs. Le bilan est très positif, avec 100 000 visiteurs par mois, et une fidélisation importante de la clientèle.

Les halles de Bacalan n'ont pas un statut de marché municipal. Les opérateurs, constructeur et responsable opérationnel sont des entreprises privées. C'est l'entreprise basque Biltoki qui gère les halles comme un centre commercial, avec pour les commerçants présents un droit d'entrée et une redevance sur le chiffre d'affaires.



Ces cahiers ont pour objectifs de mettre en perspective les enjeux, de synthétiser les différents modèles économiques et souligner la variété des missions des managers de commerce impliqués dans ces Halles innovantes.

Les halles de Talence : un projet partagé et co-construit

À la mi-octobre, les halles de Talence ouvriront sur une place située sur **un axe de passage incontournable au cœur du centre-ville**. Le futur lieu, entièrement vitré, comprend une halle de 650 m², 97 m² de terrasse dont 42 m² couverts et 40 à 60 places assises en terrasse.

Il s'agit d'une création portée par la Ville et l'association de commerçants en partenariat avec la société Ville Envie. C'est l'entreprise Biltoki qui est chargée d'exploiter les halles. L'entreprise Ville Envie a investi 4 millions d'euros dans ce projet et assure via Biltoki la gestion et l'animation des lieux.



Genèse du projet

Dans le contexte de départ sur le projet des halles, la municipalité a créé, au début des années 2000, un centre-ville en profitant de l'arrivée du tramway. Dix ans plus tard, le centre-ville était une réalité mais comportait une « anomalie » : le manque de commerces alimentaires de proximité (à l'exception d'une boulangerie). Le manque de cette typologie d'offres commerciales est en grande partie dû au coût élevé des loyers qui ne permettent que l'implantation de services ou commerces à forte rentabilité. En parallèle, il y avait un espace au cœur de la ville « optimisable ».

En 2014, l'association des commerçants du Cœur de Talence et la Ville, via son service développement économique, ont démarré une

réflexion et analyse de ce manque afin de pouvoir proposer une solution pour « parfaire » et finaliser le centre-ville.

Une réponse partagée à un manque

Le travail d'analyse a été réalisé avec tous les partenaires (CCI Bordeaux Gironde pour une étude de marché, CMA pour des avis éclairés, La Poste et l'Insee pour l'analyse de la quantité et capacité financière des futurs clients ...), les commerçants et les habitants du centre (comité de quartier).

Fort de cette analyse, la Ville a imaginé un modèle économique et juridique spécifique afin de rendre possible et palpable le projet : faire un projet privé répondant à l'intérêt général en complétant l'offre commerciale à coût maîtrisé (BEA et baux 3-6-9 pour les commerçants, avec un loyer raisonnable par typologie d'activité).

Une réponse adaptée aux spécificités talençaises

La Ville a rédigé un cahier des charges du projet, dont voici quelques grandes lignes :

- Projet 100% autofinancé, sans aucun coût pour la Ville

- Parfaire l'offre commerciale du centre-ville en complémentarité de l'existant
- Garder/recréer des espaces verts
- Équilibrer l'aspect minéral et végétal de la place
- Permettre la poursuite des usages forts identifiés (concerts, animations...)
- Ne pas dégrader la commercialité des commerces existants
- Proposer un bâtiment très peu « énergivore » voire à énergie positive
- Faire de ce projet un projet partagé par tous les usagers de la Ville
- Anticiper l'affluence future en gérant les flux voitures
- Garder cette impression d'espace en plein cœur de ville
- Réaffirmer l'esprit « village » du centre-ville de Talence



C'est donc un véritable marché traditionnel qui s'érigera sur la place avec 16 stands d'artisans locaux spécialisés dans les métiers traditionnels de bouche (bouchers, fromagers, poissonniers, traiteurs, volaillers...). Cette offre exigeante vise à privilégier les produits frais et les « circuits courts » de consommation. L'animation constitue une autre des particularités de ce concept : 100 événements par an seront assurés par un "capitaine" des halles.

L'aménagement de ce nouvel équipement s'accompagne d'une démarche de création artistique, puisque les opérateurs retenus ont proposé de consacrer une enveloppe de 15 000 € à la réalisation d'une « Folie urbaine », installée à proximité.

→ TRAVAUX

Dans un premier temps, le premier semestre 2018 a été consacré à la réalisation du futur bâtiment. De juin à octobre, ce sont les travaux des aménagements extérieurs qui se sont opérés : parking, aire de livraison et l'aménagement des stands et du marché.

→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

Ce sont des halles privatives. Les 16 artisans-commerçants sélectionnés profitent des conditions prévues par le promoteur-exploitant Biltoki : chacun est propriétaire de son fonds de commerce et le coût d'installation doit être de 2 à 4 fois moins cher que dans le centre-ville.

→ RÔLE DU MANAGER

C'est le manager du service développement économique qui a porté ce dossier avec le soutien des élus et de l'association de commerçants. Il a effectué un véritable travail de terrain et d'analyse en collaboration avec les partenaires de la Ville, les commerçants mais aussi les habitants. Il a élaboré un cahier des charges pour proposer un projet adapté aux spécificités de la commune.

Bertrand COUSIN, Directeur du Développement Economique
Mairie de Talence, rue du Professeur Arnozan, 33400 TALENCE
05 56 84 36 80 - bcousin@talence.fr
www.talence.fr



Les halles d'Anglet : un projet visionnaire et audacieux

Les Halles des Cinq Cantons d'Anglet ont ouvert en juillet 2015. **Il s'agit du premier projet de halles privatives dans la région Nouvelle-Aquitaine.**

Ces halles ont été la première illustration du concept développé par l'entreprise Biltoki, qui allie marché traditionnel et petite restauration sur place, en transformant en opportunité la contrainte des 1 000 m² de surfaces à occuper en rez-de-chaussée d'un immeuble de logements dont ils assuraient la promotion.



Genèse du projet

Anglet est une ville de 40 000 habitants qui à la fois conforte son développement urbain et se restructure. Une commune qui franchit les étapes de la périurbanisation et qui accède progressivement au statut de « Ville ». Il n'y a pas vraiment de centralité traditionnelle même s'il existe un marché deux fois par semaine, comptant 150 commerçants, qui se tient sur la principale esplanade dans le cœur de ville : la place de Quintao.

Dans le quartier des Cinq Cantons, perçu par les habitants comme l'autre centralité de la ville, il y a un développement commercial qui répond à un vaste secteur résidentiel. Face à l'implantation toujours croissante d'activités tertiaires, la Ville a toujours eu le souci de préserver les commerces

en place. En 2008, la Ville réaménage la place des Cinq Cantons. En marge de cet espace public, l'entreprise Biltoki propose alors un projet immobilier : des logements et un rez-de-chaussée commercial.

Les années passent et l'idée de créer des halles émerge. L'emplacement est un atout : à moins de deux kilomètres du littoral, sur un secteur très prisé, doté d'une population avec un fort pouvoir d'achat et des commerces de bouche de qualité. De plus, la place est située en bordure d'une liaison routière très importante. Face au constat d'évasion commerciale, qui s'opère à destination des halles de Biarritz et des halles de Bayonne, l'entreprise Biltoki se positionne alors avec **un projet visionnaire et audacieux : une offre commerciale de bouche qui n'existe pas.**

Désormais, les halles comptent 25 commerces de bouche. Les autres commerces des alentours ont pu amortir l'arrivée de la structure commerciale et sont encore tous présents aujourd'hui. Il n'y a aucune vacance commerciale. Le chiffre d'affaires global des halles dépasse les 6 millions d'euros.

L'entreprise Biltoki a su créer un besoin dont la collectivité n'avait pas pris la totale mesure. La Ville a accompagné l'arrivée de la structure, en percevant de nouveaux besoins à satisfaire, dont celui du stationnement. **Cette ville de 40 000 habitants est d'autant plus une exception : il n'y a aucune place payante.** 100 places de stationnement ont été ainsi créées par la Ville.



Les halles aujourd'hui proposent une offre alimentaire classique très diversifiée. Cela fonctionne bien notamment via un règlement intérieur respecté par les commerçants. Celui-ci leur impose de travailler ensemble avec les mêmes horaires d'ouverture. Ensuite, l'offre événementielle proposée par Biltoki dynamise périodiquement la structure. À titre d'exemple,

l'entreprise organise une fois par trimestre, une soirée « Tapas » qui attire 1000 personnes, grâce aux réseaux et au bouche à oreille. Les halles connaissent un très beau succès pendant la saison touristique, mais aussi hors saison avec cette offre de proximité destinée à la population locale.

Biltoki a décidé de renforcer cette offre avec un espace de 300 m², environ 100 places assises, qui accueillera 8 commerces supplémentaires. L'aménagement sera réalisé pour permettre de se restaurer sur place mais également de pouvoir emporter des plats cuisinés.

→ RÔLE DE LA VILLE / MISSION ACTION ÉCONOMIQUE

Il s'agit au départ d'une initiative privée à l'occasion d'un projet immobilier résidentiel. Mais la Ville a été sensible au projet et a pris la mesure d'un tel défi. La mission Action Économique de la Ville, créée il y a 3 ans, demeure un interlocuteur privilégié de la société Biltoki.

→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

Biltoki est allé à la rencontre des artisans des métiers de bouche. Il fallait qu'ils soient du Pays Basque et dans une démarche de qualité reconnue. Tous ont adhéré au projet. Lequel nécessitait absolument l'acquisition de la surface immobilière via un financement participatif. Aujourd'hui Biltoki ne détient que 10 % de l'immeuble. Le reste appartient aux commerçants et aux habitants.

Pour la Ville, c'est un modèle qui résiste à l'implantation des moyennes et grandes surfaces. Les halles « n'ont pas souffert » du fait de la qualité des produits et des services qu'elles proposent. L'autre atout, c'est ce commerce de proximité regroupé en un seul lieu.

Jean-Christophe DIRIBARNE, Responsable Service Foncier, Mission d'action économique
HÔTEL DE VILLE - BP 303 - 64603 ANGLET CEDEX
05 59 58 35 12 - jc.diribarne@anglet.fr
<https://www.anglet.fr>



Les halles de Biarritz : une véritable institution de la vie locale

La Ville de Biarritz a été précurseur de cette tendance des halles et marchés couverts en rénovant ses halles pour une réouverture en 2013. Aujourd'hui, considérées comme un « poumon alimentaire » du centre-ville, **les halles de Biarritz s'organisent autour d'une quarantaine de commerçants avec une philosophie commune autour du savoir-faire et des produits authentiques**. Les commerçants sont ainsi devenus des acteurs économiques incontournables dans le cœur central de Biarritz.



Restructuration des halles, pour une dynamique sur l'ensemble du quartier

Les halles datent de la fin du 19^{ème} siècle et font partie de la tradition des marchés couverts mais étaient devenues très vieillissantes et ne répondaient plus aux normes. La Ville a alors entrepris d'importants travaux de restructuration et de rénovation qui ont bénéficié à tout un quartier.

Les travaux ont été divisés en deux phases. La première a duré plus d'un an et demi. Elle concernait le bâtiment central. Cet espace centenaire a vu ses façades modifiées afin de retrouver la luminosité originelle. Le sous-sol, outil de travail indispensable aux commerçants, présente désormais des locaux techniques répondant aux normes d'hygiène et de chaîne du froid en vigueur.

Pour choisir les commerçants, la Ville a opté pour une procédure d'appel à candidatures avec des contrats d'occupation du domaine public de 10 ans. Les Halles aujourd'hui sont devenues un véritable poumon alimentaire du centre-ville avec deux halles couvertes. Une politique d'animation et de communication efficace est menée par l'association de commerçants. Enfin, la Ville a développé la privatisation des espaces (hors horaires accueil public).

Parmi les enjeux mis en avant par la municipalité : une ouverture élargie des halles en été, en test pendant deux années et reconduite en 2018, le maintien d'une forte dynamique de renouvellement (par avenant au contrat, au travers des ventes de fonds de commerce ou de parts sociales) mais avec une anticipation d'une baisse des transactions à l'approche du terme des contrats.

Lors de la deuxième phase de travaux, démarrée en 2014, des espaces semi-piétonniers ont été réalisés autour du bâtiment rajeuni. En effectuant des travaux sur l'extérieur, la Ville souhaitait améliorer l'accessibilité (zones bleues, arrêts minute, forfait stationnement en parking de surface à proximité et en ouvrage) et proposer une offre marchande complémentaire et diversifiée.

La vocation alimentaire a été renforcée avec la consolidation du marché hebdomadaire de producteurs sur le carreau des halles. Pour mieux maîtriser la qualité textile et déco du marché extérieur, la Ville a aussi mis en place de nouveaux abonnements saisonniers (des vacances de Pâques à la Toussaint) par appel à candidatures garantissant ainsi une offre diversifiée et constante. Un marché estival de créateurs a été créé en 2017 afin de mettre en avant la création locale (hors alimentaire).

Un outil économique pour le quartier

Pour la Ville, les halles sont un véritable outil économique. De ce « poumon alimentaire » est né un « poumon gastronomique » doté d'un pouvoir d'attraction très fort avec des commerces de bouche à l'intérieur mais aussi à l'extérieur. Cette offre gastronomique se poursuit en effet dans les rues jouxtant les halles. Cette dynamique profite à la plupart des commerçants du quartier (+24% de CA entre 2011 et 2015). De nombreux commerces orientent depuis leur activité vers la restauration et l'alimentaire. La réussite économique et l'attractivité se confirment également avec des niveaux de cession et des valeurs locatives très élevés.

→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

Les halles sont gérées en régie municipale, 40 commerçants à l'intérieur (dont 5 en produits de la mer). Pour les travaux de restructuration, la Ville a bénéficié d'aides de l'Agglomération, du Département et du FISAC. Aujourd'hui, le chiffre d'affaires est de 12,7 M€ (avec une moyenne de 335 K€ et médiane de 262 K€ par commerce), soit une augmentation de 12% par rapport à 2011. Un commerce sur cinq a augmenté ses effectifs (et ce malgré l'arrivée d'un « Grand Frais » sur la commune en 2017).

→ COÛT

7 M€ HT



De nouveaux enjeux aujourd'hui

Très fréquentées, les halles sont devenues un point de rencontre pour les habitants et les touristes afin de passer des moments conviviaux. C'est pourquoi la Ville souhaite améliorer l'accessibilité des halles.

De nouvelles réglementations ont été mises en place avec des zones bleues, des arrêts minute, des forfaits de stationnement ou encore une navette gratuite.

La Ville parie aussi sur des animations pendant la période estivale. Les horaires d'ouverture ont été élargis le matin et en nocturne l'été.

L'association des commerçants sort depuis quelques années un guide pratique.

Il s'agit d'une présentation de commerces, des renseignements sur la ville, des pages lifestyle sur le Pays Basque et des bons de réduction offerts par les commerçants. Le guide est à retrouver notamment dans les commerces des halles.

Fabienne LAHARRAGUE, Directrice Pôle Economie Commerce
12 avenue Edouard VII - 64200 BIARRITZ
05 59 41 59 82 - f.laharrague@biarritz.fr
<http://ville.biarritz.fr>



Dax : le management de centre-ville pour piloter la restructuration des halles historiques

La Ville a décidé de s'engager dans la restructuration de ses halles historiques et vieillissantes. Le projet prévoit de réaménager ses abords pour constituer **un véritable quartier des halles en s'inscrivant dans une démarche globale urbaine et commerciale.**

Il s'agit d'un projet d'envergure de 12 M€ qui concerne un réaménagement sur près de 10 000 m² en hyper-centre. Il comprend un bâtiment multi-activités, qui regroupe des activités commerciales en lien avec les marchés et la production locale et des services publics en direction des jeunes. Destinées à concentrer et à valoriser l'offre des produits du terroir, les circuits courts, le bio, les savoir-faire artisanaux, tout en offrant au consommateur de nouveaux modes de distribution, un lieu convivial marchand et de destination, les futures halles constitueront la locomotive de la revitalisation du centre-ville.



Des halles et un quartier entièrement repensés

Les halles seront ouvertes sur une esplanade multi-usages de 2 200 m², pouvant également accueillir des événements.

Le carreau des producteurs en extérieur sur le parvis offrira une surface couverte de 558 m² qui accueillera, chaque samedi, le marché des producteurs et des volaillers du sud-ouest.

À l'intérieur du bâtiment, les futurs étals seront adaptés au travail des artisans et offriront du confort aux consommateurs. Un nouvel espace central sera dédié aux animations commerciales et festives. Un programme d'animations portées par l'association des commerçants des halles et du centre-ville va être conçu.

→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

La municipalité de Dax porte ce projet depuis 2014 : étude commerciale, assistance à maîtrise d'ouvrage pour l'étude de programmation, choix des caractéristiques urbaines et commerciales du projet, diagnostics, concertation, choix des architectes et des bureaux techniques de maîtrise d'œuvre, candidature aux appels à projet, sollicitation de co-financements.

Dans ce cadre, la Ville de Dax a sollicité des subventions auprès de l'État, de la Région et du Département. Un comité de pilotage des Halles, dans le cadre de l'opération urbaine commerciale (Fisac) qui réunit les financeurs, a été créé.

La Ville de Dax a choisi un modèle économique attractif pour les artisans et commerçants : les professionnels n'auront pas à régler de droit d'entrée, ni d'augmentation des tarifs par rapport à l'existant.

Trois niveaux d'équipements d'étals sont prévus :

- Étal simple : 10 € le m²/mois
- Étal avec chambre froide individuelle : 11 € le m²/mois
- Étal équipé d'une chambre froide individuelle et d'une hotte d'extraction : 12 € le m² / mois

Une participation mensuelle de 2 € le m²/mois correspond aux charges collectives de fonctionnement. Cette participation comprend, en complément des services classiques, un outil de commercialisation innovant pour dynamiser l'activité commerciale : **un drive.**

→ RÔLE DU MANAGER

La stratégie de la Ville est portée par les élus et la direction générale qui ont confié la conduite du projet de A à Z au Pôle de développement économique & commercial piloté par la directrice, également manager de ville. Le prisme de l'attractivité commerciale a été privilégié tout au long du projet. Une large concertation a été menée avec les commerçants pour connaître leurs besoins et leurs projections.

Les principales missions de la conduite du projet :

- Etude de faisabilité, programme, concours architectes, APS, APD
- Concertation avec les commerçants
- Interface avec la maîtrise d'œuvre
- Pilotage du groupe de travail interdisciplinaire en mode projet qui associe les directeurs des services urbanisme, techniques, juridique, commande publique
- Relais avec la communication

En ce qui concerne l'activité commerciale, au vu de l'ordonnance qui impose une mise en concurrence sur toute l'exploitation du domaine public à caractère commercial, le service a concocté les grands principes de l'appel à candidatures des futurs commerçants qui pourront mettre en avant leur savoir-faire et la qualité de leurs produits.

L'appel à candidatures a été lancé en avril 2018. En octobre, un premier jury sélectionnera trois dossiers par étal, puis un second composé de professionnels et de consommateurs recevra les candidats qui présenteront leurs produits oralement et à la dégustation !

→ TRAVAUX

Les travaux concernent deux entités pour en faire un ensemble cohérent, accueillant, intégré dans son environnement patrimonial et dans le circuit marchand avec :

Les halles proposeront un drive innovant. D'un seul clic, les clients commanderont en ligne leurs produits frais aux étals et pourront les retirer en voiture.



- La restructuration du bâtiment sur 3 niveaux, un ensemble immobilier de 6 700 m²
- Le réaménagement du parking semi-aérien en esplanade multi-usages.

La nouvelle esplanade permettra de donner une visibilité accrue et un nouvel accès aux halles tout en étant fonctionnelle pour accueillir diverses activités commerciales et événementielles.

C'est une surface de 2 200 m² qui sera ainsi complètement refondue.

Le projet porte aussi sur le réaménagement des abords de la place avec optimisation des accès et du stationnement.

→ CALENDRIER

Un diagnostic et des travaux préalables aux fouilles archéologiques ont été réalisés en janvier. À partir de mai-juin 2018 : réalisation des travaux de réseaux. À partir de juillet : démolition et arasement du parking haut cathédrale ; création de l'esplanade et du carreau des producteurs. Enfin, travaux complets de restructuration du bâtiment des halles du R-1 à R+1.

Pour la partie commerce, au 2ème trimestre 2018 : appel à candidatures pour les étals pour une offre de 21 étals et d'1 bar-restaurant. La sélection des candidats est prévue en octobre/novembre. Le transfert des commerçants en halles transitoires est programmé au 1er semestre 2019. Les travaux devraient s'achever fin 2019.

→ COÛT

Le montant global de l'opération est estimé à 12 035 000 € TTC.

Patricia YVORA, Directrice

Direction Développement Economique et Commercial / Management du Centre Ville

26 rue Cazade 40100 DAX

05 58 56 80 39 - pyvora@dax.fr

<http://economiecommerce.dax.fr>



Limoges :

rénovation des halles centrales



Les halles centrales de Limoges ont été construites à la fin du 19^{ème} siècle. Elles sont situées en plein cœur de la ville. Ce bâtiment, inscrit au titre des Monuments Historiques, est une structure de briques, de métal, de zinc découpé et de verre, avec une frise de porcelaine qui représente des produits vendus traditionnellement dans les halles. La charpente métallique des halles rappelle le style Baltard.

Face au vieillissement du bâtiment, à une perte d'attractivité commerciale et à un besoin urgent d'une remise aux normes, la Ville a décidé de restructurer et rénover ses halles. L'intérieur est démolé et reconstruit, l'espace marchand est repensé avec des allées plus vastes, comprenant moins d'étals mais plus fonctionnels. L'aménagement propose un nouveau schéma d'implantation des étals mieux adapté aux nouvelles attentes des consommateurs propice à une circulation sinusoïdale, avec des îlots commerciaux permettant une complémentarité entre les activités, exemple : boulanger, fromager, fruits et légumes, et des étals pré-aménagés pour plus d'harmonie.

Des sas vont être installés aux entrées pour un meilleur confort, l'espace restauration va être repensé et plus lumineux avec une terrasse ouvrant sur la place. Un espace de convivialité va être créé avec une zone « animation-dégustation » à disposition des commerçants. Il pourra accueillir de nouveaux commerçants selon la saisonnalité et des animations ponctuelles.



Avec ces travaux d'ampleur, la Ville souhaite démontrer sa volonté de redynamiser le centre-ville et de soutenir l'activité économique. Cette volonté politique a débuté avec la rénovation des rues piétonnes et des Halles Carnot, le réaménagement de la place de la République. Pour ce nouveau projet, la Ville a réfléchi à un moyen de laisser les commerçants poursuivre leur activité durant la phase de travaux. Elle a ainsi imaginé une structure temporaire de 800 m² place de la Motte qui accueille les commerçants pendant toute la durée des travaux, estimée à 12 mois.

→ STRATÉGIE DE LA VILLE

Le chapiteau temporaire a été installé place de la Motte afin d'être au plus proche des habitudes des clients. Malgré une place plus réduite et des étals qui ont dû s'adapter, les conditions de travail sous cette structure sont proches de celles des Halles. Eau, électricité, téléphone, évacuation, etc., sont mis à disposition de chaque commerçant.

Une communication importante est dédiée au projet. Sur la façade de la structure temporaire, les portraits des commerçants ont été affichés, comme une invitation à venir les retrouver sous le chapiteau. Pour le grand public, une application web et un site Internet spécifique permettent de suivre l'avancement des travaux.

Une stratégie payante : depuis l'installation de la structure, le chiffre d'affaires de certains commerçants a progressé.

→ RÔLE DU MANAGER/ CHEF DU SERVICE ATTRACTIVITÉ COMMERCIALE

Des préparatifs jusqu'au déménagement, le chef du service attractivité a assuré un rôle important afin d'accompagner les commerçants, de prendre en compte leurs besoins et leurs contraintes de fonctionnement, d'identifier les ressources qu'on

Accessible depuis le site Internet de la Ville de Limoges, une application web permet de suivre l'avancement des travaux, mais aussi de visualiser sur un plan l'installation des étals sous le chapiteau. Un point de l'avancement des travaux et un focus sur les animations et actualités des halles y sont aussi proposés.



pouvait leur mettre à disposition, d'organiser des réunions de concertation.

Face aux contraintes d'espace réduit dans les halles temporaires, le manager a effectué un travail de négociation et de validation d'espace auprès des commerçants. Les besoins techniques ont été aussi analysés, de la chambre froide jusqu'à la boîte aux lettres... Enfin, pendant la phase de déménagement, les délais demandés par les commerçants ont été respectés.

Il a été aussi le lien entre la Ville et les entreprises consultées notamment pour le déménagement des commerçants (présentation des modalités et du planning...).

→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

Il s'agit de halles municipales. La Ville loue l'espace aux commerçants.

→ COÛT

6 M€ TTC

Samuel MAMDY, Direction du Commerce et International
Chef du service attractivité commerciale
9 place Léon Betoulle, 87000 LIMOGES
05 55 45 98 96 - samuel_mamy@ville-limoges.fr
<http://www.ville-limoges.fr>



Les halles de Pau :

un cœur battant du centre-ville

La réhabilitation des halles de Pau est une opération phare destinée à moderniser et transformer en profondeur le cœur de ville. **Relevant à la fois de l'aménagement urbain, de la création architecturale et de la rénovation en profondeur, les nouvelles halles retrouveront un bâtiment à la hauteur du potentiel économique, social et culturel du lieu.**



Ce nouveau lieu de vie a pour vocation de renforcer l'attractivité du centre-ville, en retrouvant son rôle de vitrine du patrimoine gastronomique local, en assurant la promotion des produits et métiers du terroir. Il répond aux exigences d'une clientèle attirée par des espaces contemporains dédiés aux échanges, à la convivialité et à la détente tout au long de l'année.

L'objectif principal pour la Ville : augmenter la part de marché du centre-ville et insuffler une nouvelle dynamique. Pour cela, il s'agit de positionner différemment le centre-ville de Pau face aux autres destinations commerciales du territoire. L'offre commerciale va être recentrée sur l'alimentaire, dans un cadre architectural d'exception, avec d'autres services proposés comme le e-commerce.

Le projet s'appuie sur une offre diversifiée et complémentaire de commerces avec des produits du terroir local, de l'authenticité mais aussi des nouvelles tendances de marché. Une offre de restauration attractive sera proposée pour augmenter la durée de fréquentation.

Le carreau des producteurs a été pensé comme un lien territorial entre la ville centre et les agriculteurs des communes les plus rurales de l'agglomération, avec une politique tarifaire avantageuse tout en offrant des produits de saison issus de l'agriculture biologique.

→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

Les halles sont exploitées par une Société Publique Locale (SPL) dédiée, détenue par la Ville de Pau et la Communauté d'Agglomération Pau Béarn Pyrénées, proposant ainsi une expertise en matière de commerce de détail alimentaire, de connaissance des fournisseurs et produits locaux, d'animation commerciale. Le suivi financier individualisé permet de mieux piloter les équilibres économiques de l'ensemble.

Des outils de pilotage et de mesure de la performance commerciale ont été mis en place.

→ RÔLE DU MANAGER

Le projet est porté depuis le début par le Maire et son 1er adjoint. Le manager a apporté sa contribution pour l'aménagement, le côté pratique et l'accompagnement des commerçants en termes de projection dans le nouveau projet, dans le montage du dossier et dans le recrutement également de nouveaux étaliers, afin de proposer une offre élargie aux consommateurs. L'accompagnement a concerné également l'aspect financier en proposant des aides (prêts entre 3 et 10 000 euros) dans l'investissement et aménagement des étals.

Enfin, pour les habitants, le projet peut être suivi en temps réel sur le site Internet de la Ville où des photos alimentent les « visites de chantier ». Les noms des commerçants retenus pour s'installer dans la future

zone des étaliers ont été également dévoilés sur le site.



Le manager a pu s'appuyer sur le retour d'autres managers qui ont monté ou montent des halles dans leur commune grâce au réseau MANACOM.

→ TRAVAUX

Les travaux ont démarré début 2017 et devraient s'achever en juillet 2019. Deux grandes phases d'aménagement sont programmées sur le carreau actuel (de mars 2017 à juillet 2018) et sur l'espace des étaliers (de septembre 2017 à mai 2019). Pendant le chantier, la vie des Halles continue. Les travaux se déroulent en site occupé et des dispositions sont prises afin de limiter au maximum les nuisances pour les usagers et les commerçants. Un chapiteau a été mis en place pour l'accueil des producteurs place Marguerite-Laborde.

En 2016, le projet a reçu une distinction mondiale au Wan Awards (World Architecture News Awards) décernés par un jury international au nom de l'Académie mondiale d'Architecture.

Didier CELEBRIN, Manager du centre-ville de Pau
Service Commerce, 9 rue Valéry Meunier 64000 PAU
05 59 11 50 64 - d.celebrin@ville-pau.fr
<http://www.pau.fr>



Les halles de Mont de Marsan : une nouvelle dynamique sur le quartier de la Madeleine

La Ville souhaitait redonner vie à ses halles historiques fermées depuis plusieurs années. Situé dans le quartier de la Madeleine, place Charles de Gaulle, en plein cœur du centre-ville, **ce projet est une véritable opportunité pour dynamiser le quartier**. La Ville avait fait auparavant quelques tentatives pour réutiliser ce lieu et attirer les riverains et les habitants (expositions, une librairie...) mais sans grand succès.



Enfin le choix de la municipalité s'est porté sur une réouverture d'un marché couvert. C'est l'entreprise Biltoki qui a remporté l'appel à candidatures. Six mois de travaux ont été nécessaires pour réhabiliter le bâtiment de 1830, dont la façade est classée, et lui redonner sa fonction première. Ses 500 m² ont été rénovés dans l'esprit d'un marché forain, de cœur de village, avec l'accent mis sur la convivialité et le

partage. La société a ensuite recruté les commerçants. La recherche a été longue car Biltoki a misé sur la qualité et les compétences des commerçants. En juin dernier, les "Halles de la Madeleine" ont été inaugurées.

Les halles comportent sept commerces de bouche (boucherie, crèmerie, boulangerie, poissonnerie, primeur, volailler/charcutier, caviste) et un bar-café. Ce lieu de vie propose à la fois d'être un marché alimentaire proposant des produits locaux de qualité et un espace de restauration convivial.

La Ville souhaite créer une nouvelle dynamique sur la place rénovée et, plus largement, à tout le quartier de la Madeleine. La Ville est partie du constat que les commerces de bouche aux alentours de la place fonctionnaient bien. Installés depuis longtemps, ils ont su fidéliser leur clientèle. Les Halles vont certainement participer à la dynamique de ce type de commerce et redynamiser ainsi le cœur de ville. Pour fidéliser et animer le quartier, des animations vont se dérouler régulièrement autour de dégustations et en lien avec le théâtre "Molière", 1er voisin des halles. Elles participeront également aux fêtes de la Madeleine et au Festival Arte Flamenco, des événements bien ancrés dans la ville.



→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

La Ville a fait le choix de donner la gestion à une entreprise privée. Pour une simplification de la gestion et ne pas prendre en charge les travaux d'envergure de réhabilitation qui se sont opérés. La société Biltoki a signé un bail emphytéotique. Un loyer est versé à la Ville. Les commerçants paient un droit d'entrée et une redevance sur le chiffre d'affaires à Biltoki, qui gère aussi l'animation des halles.

→ RÔLE DU MANAGER

Dans le cadre du recrutement, le manager a mis en relation les commerçants montois, prioritaires sur le projet, et la société basque. Il propose un accompagnement « communication » (site Internet, page Facebook...) en lien avec l'Office de Tourisme du Commerce et de l'Artisanat.

La Ville de Mont de Marsan a été sélectionnée pour bénéficier du plan national "Action cœur de ville". Un plan qui accorde des moyens aux communes pour repenser leur centre.

Renaud DARQUIER, Responsable du Pôle Commerce et Artisanat
Office de Tourisme du Commerce et de l'Artisanat de Mont de Marsan Agglomération
1 place Charles de Gaulle 40000 MONT DE MARSAN
05 58 05 87 87 - renaud.darquier@montdemarsanshopping.fr
www.montdemarsanshopping.fr



Les halles de Saint-Jean-de-Luz : innovation avec un espace cuisine

Les halles de Saint-Jean-de-Luz ont été dessinées par un architecte de Bayonne, Louis Lavergne. Il privilégia le style « Baltard ». Inaugurées en 1884, les halles ont été agrandies puis réaménagées en 1925 par André Pavlovsky, architecte local réputé.



En 2014, d'importants travaux sont effectués, dans le cadre d'une rénovation globale du quartier entrepris par la Ville. Ces travaux ont permis d'embellir le parvis, de faciliter l'accès du bâtiment et de dynamiser le quartier. **Le marché couvert connaît depuis une seconde vie.** Les restaurateurs et cafetiers autour des halles sont de plus en plus nombreux à profiter de l'attractivité du marché. Les mardis et vendredis,

les clients ont parfois le choix entre 130 stands. Le reste de la semaine, quand le parvis extérieur est vide, les consommateurs peuvent profiter des 40 étals à l'intérieur des halles. Le choix de la municipalité : privilégier les producteurs.

Innovation rime avec stratégie

Pour valoriser et dynamiser ses halles municipales, la Ville de Saint-Jean-de-Luz a innové en installant un espace cuisine en plein cœur des halles.

Les objectifs affichés : mettre en avant la gastronomie locale avec des ateliers culinaires et des démonstrations de cuisine ; faire le lien avec le terroir et les traditions locales, des associations sont partenaires afin d'organiser trois manifestations autour du terroir ; augmenter le chiffre d'affaires des commerces des halles en créant des flux plus importants dans et autour des halles et en renforçant la communication.

Le projet s'appuie sur un espace mixte : producteur/animation. Les producteurs sont présents les jours de marché : mardi et vendredi. Le reste du temps, l'espace est libre et donc utilisable pour des animations. Des

aménagements amovibles, cloisons démontables et stores pliables, ont été posés en avril dernier. À l'horizon 2019, il est prévu d'enterrer les bornes électriques. Ce concept de cuisine mobile permet ainsi de concevoir des animations à l'intérieur et à l'extérieur des halles. Pour les animations intérieures, un espace cuisine est dédié avec tous les aménagements nécessaires (accès à l'eau, planchas, fours, plaques vitrocéramiques, plans de travail etc.).



Le parvis des halles propose pour les animations extérieures un espace en hauteur avec des branchements existants. Enfin, il est possible de filmer et de retransmettre en direct les démonstrations sur deux écrans ainsi que la diffusion d'informations et de vidéos en permanence (gestion depuis un logiciel à distance).

L'inauguration s'est déroulée en mai, avec au programme : des démonstrations culinaires avec des chefs luziens, un plateau avec une radio locale, des dégustations de produits des halles et des chants basques.

Un programme d'animations a été élaboré conjointement entre les producteurs/commerçants des halles et Saint-Jean-de-Luz Animations Commerces Événements. Le but est de proposer des animations en dehors des jours de marchés (les mardis et vendredis) et de forte fréquentation (juillet/août). Avec notamment, tous les 3èmes samedis du mois, des démonstrations de cuisine : un producteur s'associe à un chef pour



sublimer les produits des halles ; tous les mercredis de l'été, une visite gourmande : visite guidée des halles, avec une dégustation ; et Pintxo Eguna 2018, du 22 au 24 septembre des démonstrations de fabrication de pintxo, et le concours des chefs d'Ipparalde se sont déroulés.

Cette cuisine en extérieur a pour vocation d'inviter le public à rentrer dans les halles et de lui offrir un espace de convivialité en lien avec les restaurateurs et producteurs de Saint-Jean-de-Luz.

L'atelier de cuisine a servi pour la 1ère fois en avril lors de la fête de la viande Herriko, qui valorise les circuits courts. La cuisine a été utilisée par le lycée hôtelier de Biarritz à l'intérieur des halles. L'après-midi, la cuisine mobile a pu être installée à l'extérieur, sur le parvis des halles, pour des démonstrations culinaires effectuées par des grands chefs.

→ MODÈLE ÉCONOMIQUE

Les halles sont entièrement gérées par la Ville de Saint-Jean-de-Luz (placiers sur place, service propreté de la ville etc). Le projet d'espace cuisine a été financé par la Ville.

→ RÔLE DU MANAGER

Le rôle du manager s'inscrit dans la politique d'animation et de dynamisation. Il a mis en place l'installation de l'espace cuisine mobile et toutes les animations dédiées.

→ COÛT

30 000 € TTC

Frédéric CADET, Directeur Saint-Jean-de-Luz Animations et Commerces
16 avenue André Ithurralde, 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
05 59 51 65 30 - frederic.cadet@smdl.fr
<https://www.blog-saintjeandeluz.com>



Synthèse

	Halle publique	Halle privée	Nombre d'étals
Talence		✓ sur appel offre Ville	16
Anglet		✓	25
Biarritz	✓ commune		40
Dax	✓ commune		21 étals + 4 boutiques
Limoges	✓ commune		33 + 2 restaurants
Pau	✓ SPL		40
Mont-de-Marsan		✓	8
Saint-Jean-de-Luz	✓ EPIC municipal		40

Superficie	FISAC	Coût du projet	Innovation
747 m ²		aucun coût pour la Ville	création artistique / baux 3-6-9 plafonnés
1 000 m ²		aménagement provisoire en cailloux et voies de circulation en enrobé : 60 K€ HT	prochainement : nouvel espace de 300 m ²
2 900 m ²	✓	6,7 M€ HT	guide Biarritz Halles et centre-ville
6 700 m ² + 1 esplanade de 2 200 m ²	✓	12 M€ HT	drive
2 000 m ²		6,8 M€ HT	application web dédiée / intégration au plan « Action Coeur Ville » / création d'un espace de convivialité et valorisation du patrimoine
4 340 m ² + 1 terrasse de 2 019 m ²	✓ + Caisse des Dépôts pour aide à l'installation des escaliers	non communiqué	distinction mondiale aux Wan Awards
500 m ²		aucun coût pour la Ville + coût de réhabilitation des Halles pour Biltoki : 1 M€	Plan national « Action Coeur Ville »
		30 000 M€ (projet espace cuisine)	cuisine mobile

Conclusion

Les managers de commerce n'hésitent pas à redoubler d'inventivité et développer des outils pour s'adapter aux nouvelles tendances de consommation. Ils jouent un rôle important dans l'analyse des besoins, l'accompagnement des commerçants, l'aide au montage des projets... Ils sont le lien entre les différents réseaux et la Ville, entre la collectivité et les entreprises, entre les commerçants et les consommateurs.

Grâce au réseau MANACOM, de nombreux échanges ont eu lieu entre les différents managers sur leurs retours d'expérience de rénovation/création de halles, des visites ont été également organisées...

La journée du 22 mars 2018 a confirmé le rôle de MANACOM : rechercher sur le terrain de nouvelles expériences pour échanger, découvrir et partager !

Véritables moments d'échanges et de réflexions, les actions organisées depuis 2012 par MANACOM suivent les tendances actuelles avec toujours cette volonté, ce fil conducteur, de déclencher des envies et des idées de projet. Depuis les premières journées et cahiers MANACOM (marketing territorial, nouveaux circuits d'approvisionnement...), MANACOM a su structurer, professionnaliser les managers de commerce, lancer de nombreuses pistes de travail et faire évoluer ce métier.





MANACOM

Réseau des **Managers** du Commerce



CCI BORDEAUX GIRONDE

Vous souhaitez rejoindre le réseau MANACOM ?



Contact - Animation du Réseau

Françoise DUCLOS
Réseau MANACOM

Tél. 05 56 79 44 47

fduclos@bordeauxgironde.cci.fr

BORDEAUXGIRONDE.CCI.FR/MANACOM

