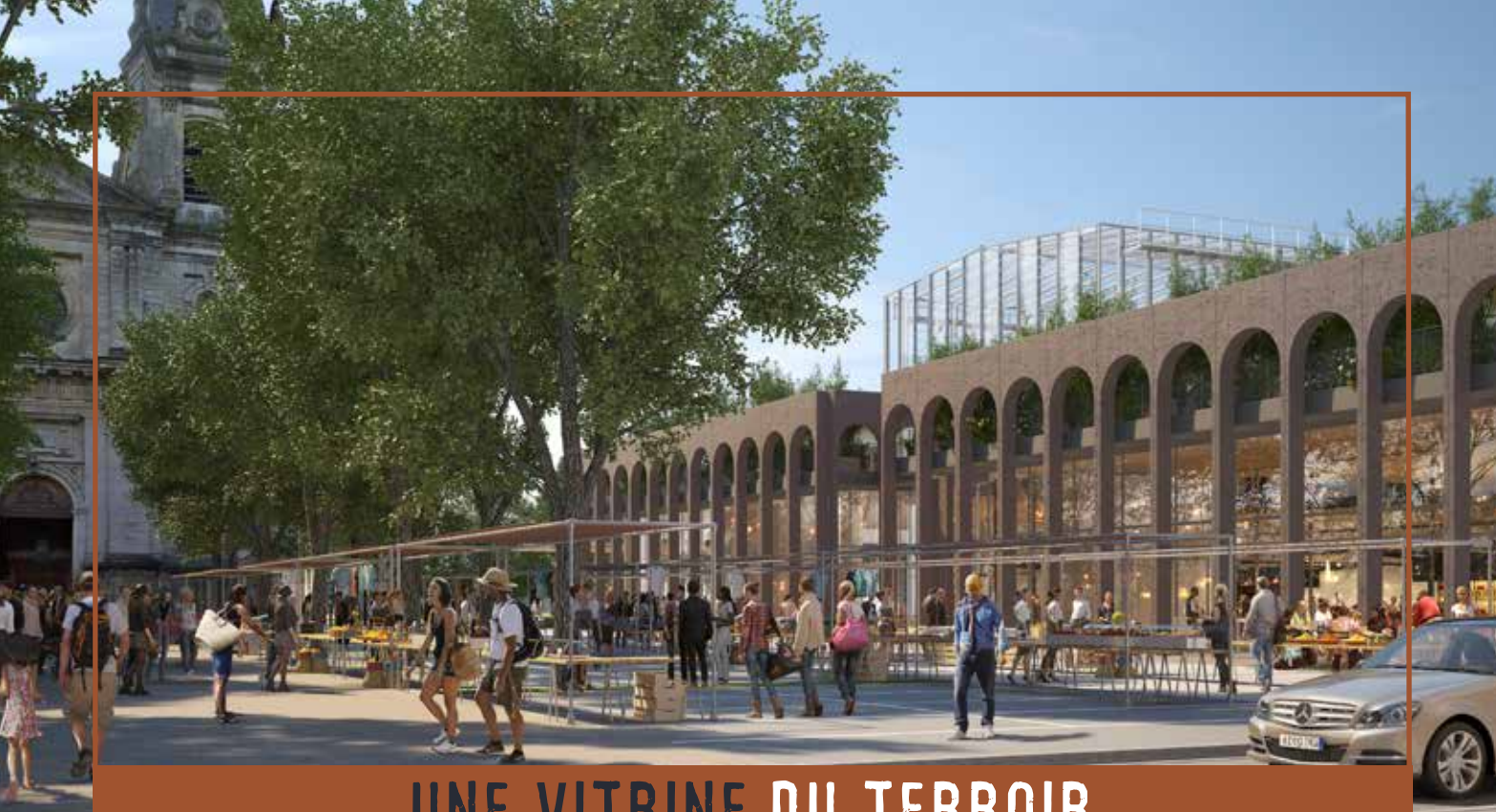




UNE VITRINE DU TERROIR

DU BIO, DU BON, DES CIRCUITS-COURTS

Les halles de Dax seront la vitrine des nouveaux modes de consommation alimentaire qui privilégient les produits sains et frais et une économie solidaire.

DES HALLES DU QUOTIDIEN

Les horaires d'ouverture adaptés aux attentes du public : du mardi au jeudi de 7h30 à 13h30, le vendredi de 7h30 à 13h30 et de 16h à 18h, le samedi de 7h à 16h et le dimanche de 9h à 13h30.

21 ÉTALS INTÉRIEURS

Adossés aux espaces de stockage et chambres froides, les étals modulaires sont au plus près de l'activité. Ils sont équipés d'une partie frontale en inox disposant d'un appui filant pour poser sacs et cabas.

4 BOUTIQUES EXTÉRIEURES

En périphérie, un salon de coiffure, un atelier photographe, une brasserie et un bar-restaurant, ouverts à la fois vers l'intérieur et l'extérieur avec des espaces dédiés aux terrasses.

UN DRIVE

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.



DES SERVICES EN PLUS

Un espace détente, équipé pour les usages numériques, à destination des consommateurs qui souhaitent faire une halte dans les halles. Les locaux partagés regroupés de plain-pied : les vestiaires et sanitaires des commerçants, le local ménage, les stockages déchets et le stockage mobilier, les sanitaires du public, la régie et son stockage et le concierge placier. A l'étage des bureaux, des salles de réunions et des services publics générateurs de trafic.

SE PORTER CANDIDAT

Les commerçants qui souhaitent poursuivre leur activité dans les halles, ainsi que les commerçants intéressés par ce nouveau concept devront déposer un projet en cohérence et à la hauteur des enjeux des futures halles. Ils devront également valoriser leur implication dans le fonctionnement et l'animation du lieu.

TÉLÉCHARGEZ TOUTES LES PIÈCES DU DOSSIER sur dax.fr

RECEVOIR LE DOSSIER PAR COURRIER ou MAIL :

Pôle Développement Économique et Commercial
Manager de centre-ville - 26 rue Cazade - Tél. 05 58 56 80 38 - deveco@dax.fr



VENIR AUX HALLES

EN BUS, avec les lignes du réseau Courralin, depuis les communes de Dax, Narpasse, Oeyreluy, Saint-Paul-lès-Dax et Seyresse.

EN NAVETTE GRATUITE VITENVILLE depuis Dax.

EN VELO CYCLENVILLE, depuis les communes de Dax, Narpasse et Saint-Paul-lès-Dax.

PARKINGS À PROXIMITÉ
Plusieurs centaines de places de stationnement (30 minutes gratuites)

PLACE AUX
NOUVELLES
Halles
DAX

PORTEZ-VOUS CANDIDAT

Commercialisation des 21 nouveaux étals
et d'une boutique



dax.fr

VILLE DE
Dax
source
d'inspiration



VOTRE FUTUR COMMERCE EN PLEIN COEUR DU GRAND DAX



Louez un étal commercial ou une boutique au sein des nouvelles Halles de Dax totalement revisitées. Un équipement public dédié à l'offre alimentaire de toute une agglomération. Un pôle commercial unique et à forte visibilité situé au centre historique et à proximité du marché de Dax, le plus ancien et le plus grand marché des Landes.

DES HALLES ET UN QUARTIER REPENSÉ

UNE ARCHITECTURE REVISITÉE

En référence aux halles du XIX^e, une couverture en zinc sera installée en toiture. Une vaste verrière centrale, équipée de vantelles mobiles, apportera de la lumière naturelle à tous les étals.

UNE ESPLANADE DE 2 200 M²

Les Halles seront ouvertes vers une esplanade multi-usages pouvant accueillir aussi des événements.

UN CARREAU EXTÉRIEUR

Une surface couverte de 558 m² installée sur le parvis accueillera, chaque samedi, le marché des producteurs et des volaillers du sud-ouest.

UN NOUVEL INTÉRIEUR

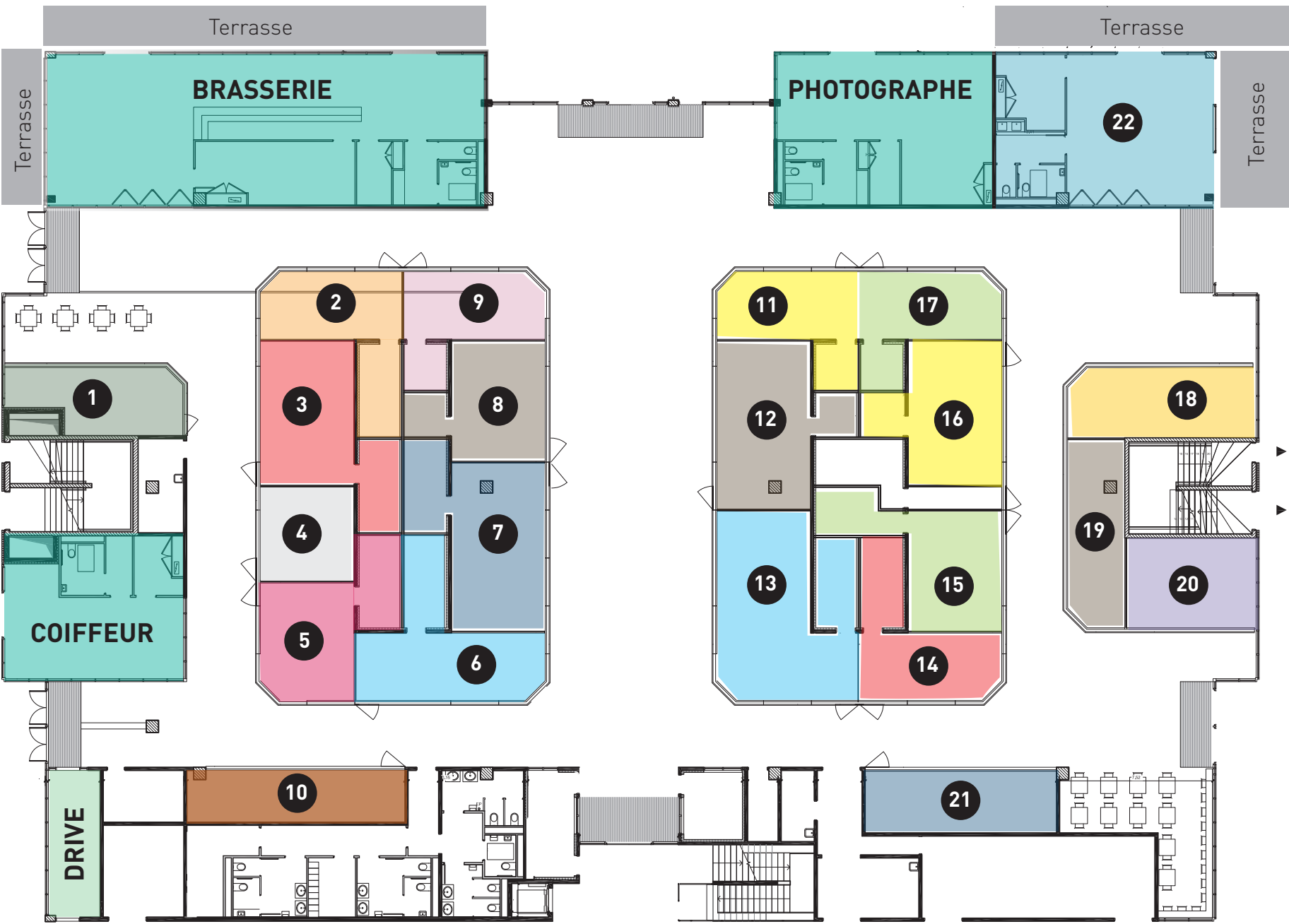
Les futurs étals seront adaptés au travail des artisans et offriront du confort aux consommateurs. Un nouvel espace central sera dédié aux animations commerciales et festives.

DES CHIFFRES CLÉS



LES ÉTALS ET LA BOUTIQUE À POURVOIR

> Plan général du rez-de-chaussée



- Bar-restaurant
- Boucherie traditionnelle ou chevaline
- Boucherie-charcuterie/traiteur
- Caviste
- Comptoir des producteurs
- Crémier - fromager
- Condiments - épices
- Epicerie fine
- Fruits et légumes/fleurs
- Pâtisserie - produits de boulangerie
- Poissonnier
- Primeur
- Produits régionaux
- Traiteur du monde
- Volailleur - rôtisseur
- Activités actuellement occupées

- 1 Comptoir des producteurs : 26 m²
- 2 Boucherie traditionnelle ou chevaline : 23 m²
- 3 Boucherie - charcuterie / traiteur : 33 m²
- 4 Condiments épices : 22 m²
- 5 Volailleur - rôtisseur : 27 m²
- 6 Poissonnier : 31 m²
- 7 Traiteur du monde 38 m²
- 8 Produits régionaux : 27 m²
- 9 Fruits et légumes - fleurs : 23 m²
- 10 Epicerie fine : 28 m²
- 11 Crémier fromager : 23 m²
- 12 Produits régionaux : 38 m²
- 13 Poissonnier : 51 m²
- 14 Charcutier - traiteur : 23 m²
- 15 Primeur : 27 m²
- 16 Crémier - fromager : 33 m²
- 17 Primeur bio : 23 m²
- 18 Pâtisserie - produits de boulangerie : 32 m²
- 19 Produits régionaux : 26 m²
- 20 Caviste : 29 m²
- 21 Traiteur du monde : 29 m²
- 22 Bar-restaurant : 78 m²

DES CONDITIONS OPTIMALES D'EXPLOITATIONS

PAS DE DROITS D'ENTRÉE

La Ville a choisi un modèle économique très attractif pour les artisans et commerçants : pas de droits d'entrée ni d'augmentation des tarifs par rapport à l'existant.

DES ÉQUIPEMENTS INTÉGRÉS

- 3 niveaux d'équipements des étals
- Étal simple : 10 € le m² / mois
- Étal équipé d'une chambre froide individuelle : 11 € le m² / mois
- Étal équipé d'une chambre froide individuelle et d'une hotte d'extraction : 12 € le m² / mois
- Tous les étals sont équipés de compteurs individuels. Les travaux d'aménagement restent à la charge du titulaire et sont soumis à validation.

DE FAIBLES CHARGES

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