



Les Halles de TALENCE

Genèse du projet

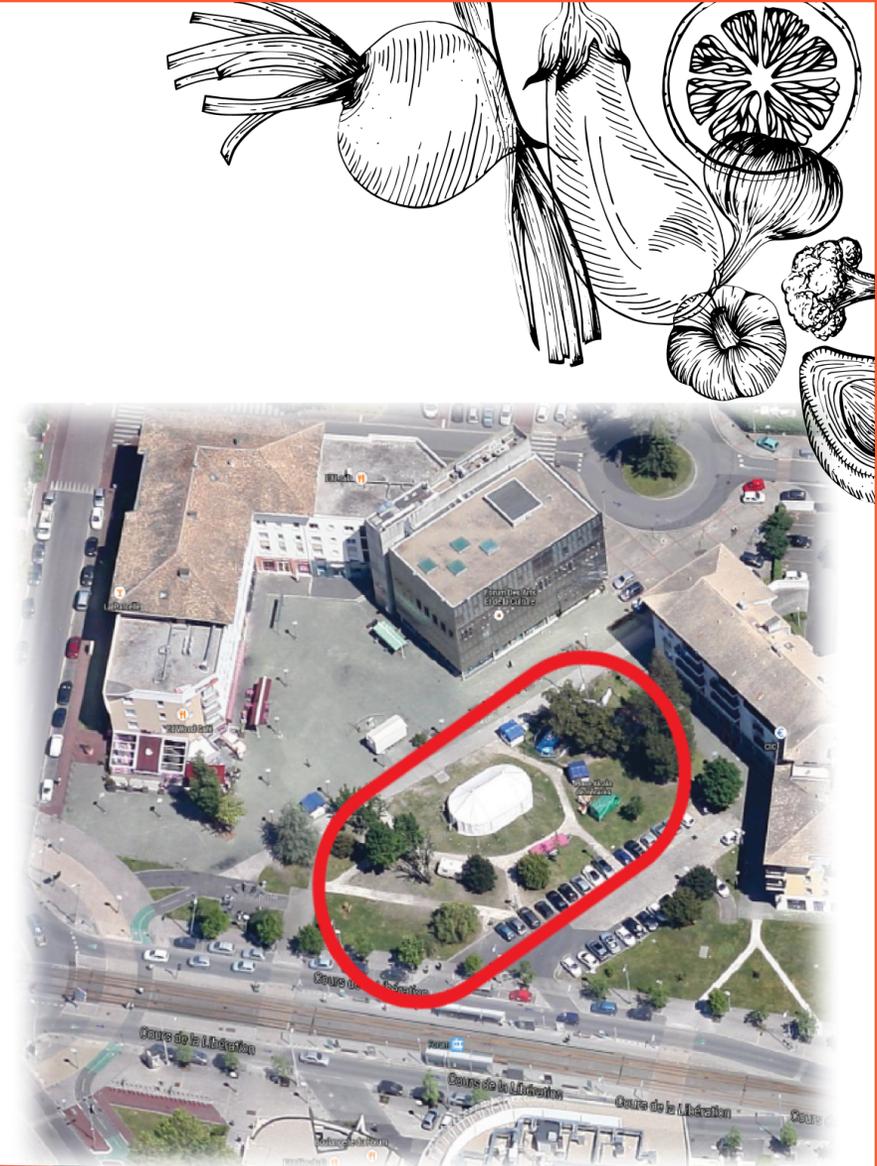
Dans le contexte de départ sur le projet Talençais il faut savoir que la municipalité a créé de toute pièce ,au début des années 2000, un centre ville en profitant de l'arrivée du Tramway.

10 ans plus tard environ, le centre ville était une réalité mais comportant une « anomalie » : le manque criant de commerces alimentaires de proximité (à l'exception d'une boulangerie).

Le manque de cette typologie d'offre commerciale est en grande partie dû au coût des loyers très élevé qui ne permettent que l'implantation de service ou commerce 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 notre centre ville.



Une réponse partagée à un manque

Le travail d'analyse a été réalisé avec tous nos partenaires (CCIB pour une belle 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, nous avons imaginé un modèle économique et juridique spécifique afin de rendre possible et palpable notre 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)



Détermination du marché potentiel

Zone de chalandise	Dépenses moyennes par ménage	IDC 2010	Dépenses locales par ménage	Population 2012	Ménages 2011	Marché potentiel
Pain – pâtisserie	464,90 €	93	432,35€	15 935	9 235	3 992 817 €
Surgeles	341,39 €	104	355 €	15 935	9 235	3 278 846 €
Epicerie salée	614,58 €	100,5	617,7 €	15 935	9 235	5 704 024 €
Epicerie sucrée	665,89 €	107,4	715 €	15 935	9 235	6 604 557 €
Boissons alcoolisées	533,75 €	85,1	454,2 €	15 935	9 235	4 194 733 €
Boissons non alcoolisées	303,19 €	87,3	264,7 €	15 935	9 235	2 444 365 €
Fruits et légumes frais	574,64 €	113,2	650,5 €	15 935	9 235	6 007 298 €
Beurre, œufs, fromages, lait	809,80 €	96,2	779 €	15 935	9 235	7 194 320 €
Charcuteries et conserves de viande	568,94 €	99,9	568,37 €	15 935	9 235	5 248 907 €
Viandes	467,81 €	101,2	473,4 €	15 935	9 235	4 372 068 €
Volailles, lapins, gibiers	194,46 €	126	245 €	15 935	9 235	2 262 756 €
Poissons et crustacés	170,66 €	98,4	167,9 €	15 935	9 235	1 550 828 €
TOTAL ZONE	5 710,01 €	98,92	5 648,34 €	15 935	9 235	52 162 437 €

Source enquête AID 2010

Le marché potentiel de la zone est estimé à 52.16 M€ TTC

DONT 20 M€ TTC HORS GRANDES SURFACES

source étude CCIB

Une réponse adaptée à nos spécificités

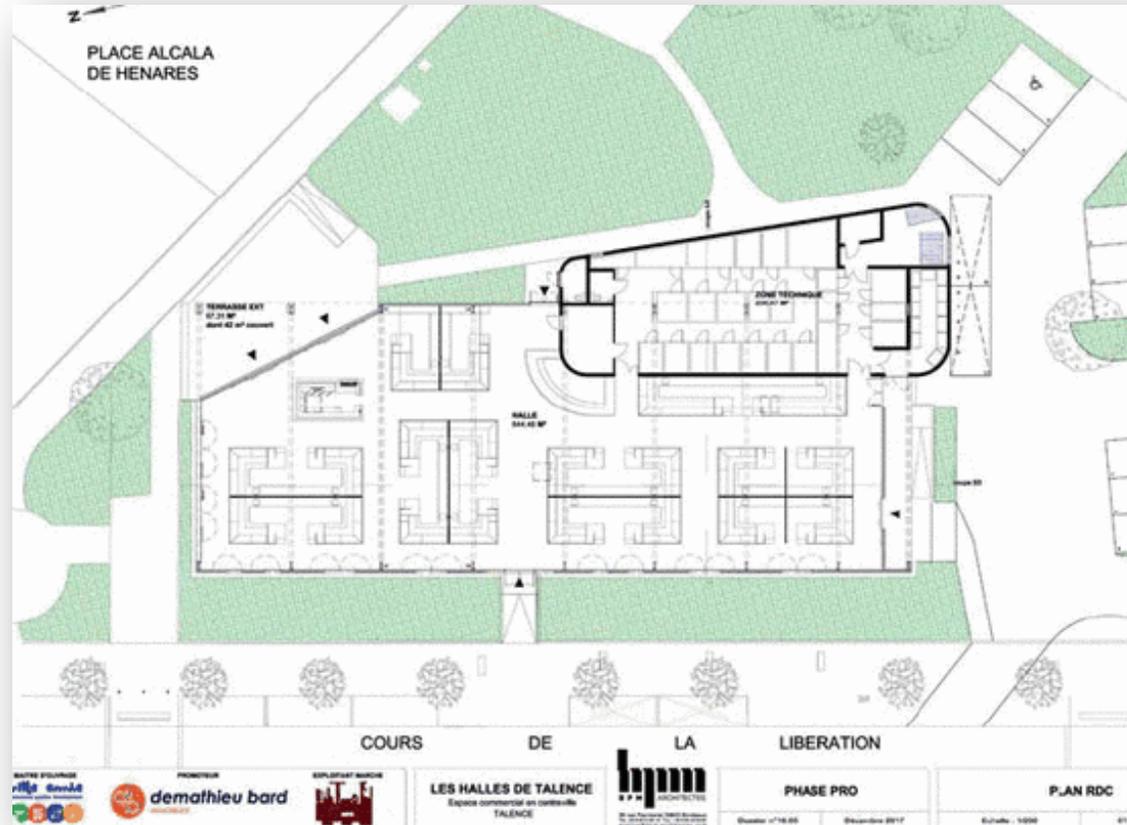
Puis nous avons rédigé un cahier des charges de ce projet : (les grandes lignes)

- 1 - Projet 100% autofinancé, coût 0 pour la ville
- 1' - Parfaire l'offre commerciale du centre ville en complémentarité de l'existant
- 2 - Garder – recréer des espaces verts
- 3 - Équilibrer l'aspect Minéral & végétal de la place (ne pas toucher à la partie minérale de place existante)
- 4 - Permettre la poursuite des usages forts identifiés (concerts, animations...)
- 5 - Ne pas dégrader la commercialité des commerces existants (au contraire)
- 6 - Proposer un bâtiment très peu « énergivore » voire à énergie positive
- 7 - Faire de ce projet un projet partagé par tous les usagers de la ville
- 8 - Anticiper l'affluence future en gérant les flux voitures
- 9 - Garder cet esprit – impression d'espace en plein cœur de ville
- 10 - Réaffirmer l'esprit « village » du centre-ville de Talence

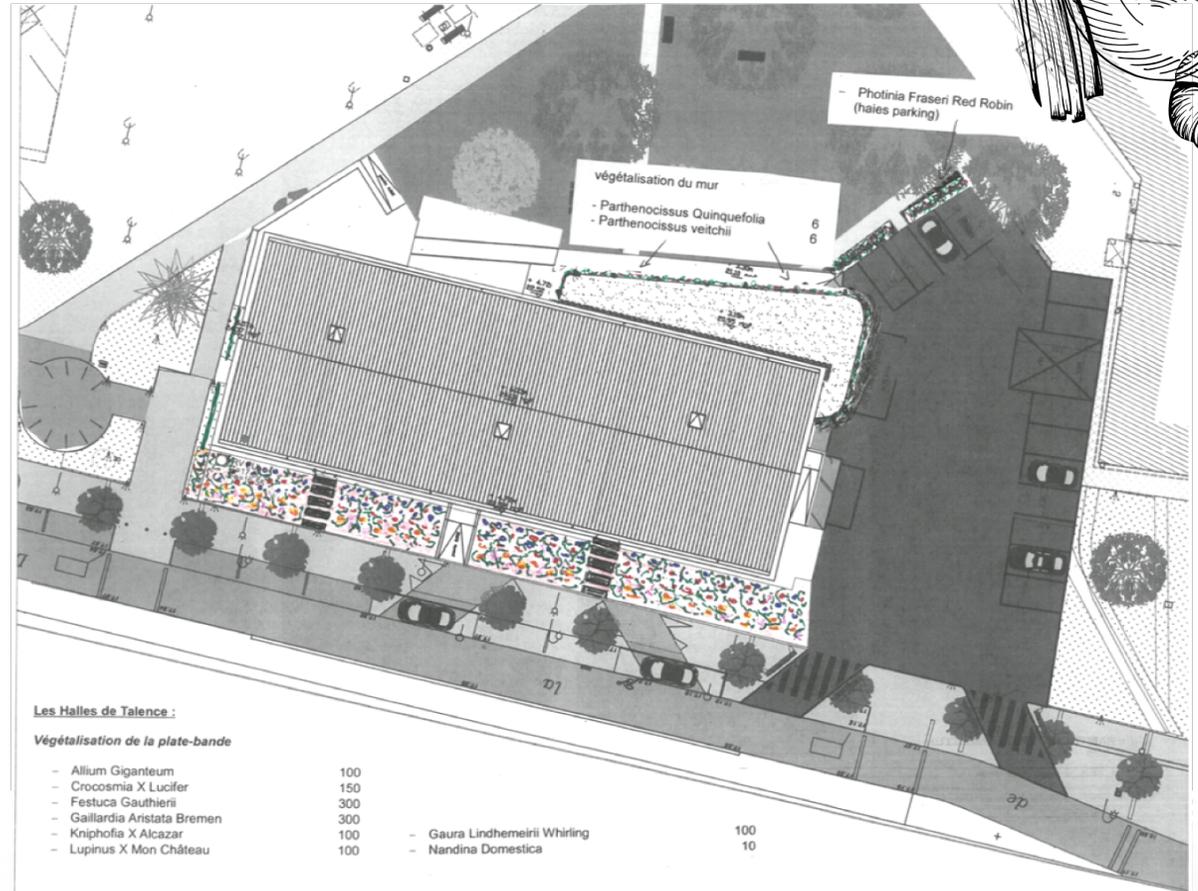
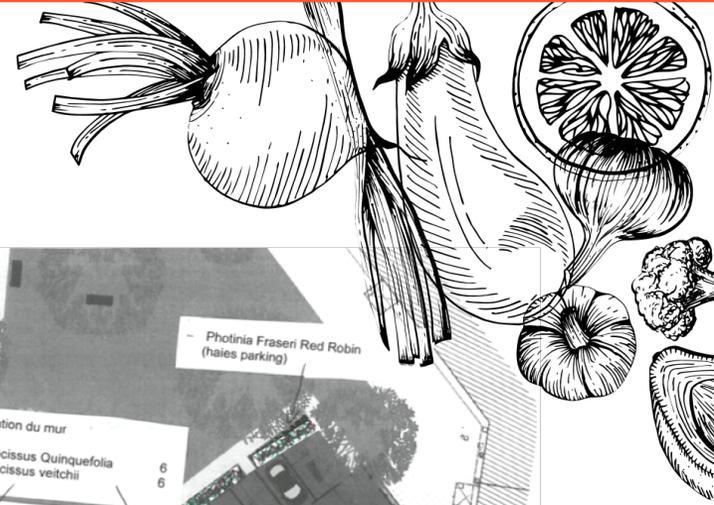


Le lauréat de l'appel à projet

C'est la société « Ville Envie » associée au cabinet d'architectes BPM, qui a été choisie pour « porter » ces futures halles. Leur exploitation et leur promotion ont été, quant à elles, confiées à la société Biltoki (conformément au CCTP). 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.



Les espaces Verts



Les commerçants connus a ce jour



Boulangerie-pâtisserie [BIO];
Primeur;
volailleur/rôtisseur;
Crémier-fromager;
Café des halles;
Caviste;
Poissonnier;
Ecailler;
traiteur asiatique;
Boucherie-charcuterie-traiteur [BIO];
Traiteur ibérique;
Traiteur italien – épicerie fine;
Traiteur Libannais ;
Ecailler;

Le marché
du mercredi
matin
est maintenu

Les Halles de TALENCE



OUVERTURE
début décembre
2018

LES HALLES DE TALENCE

Merci de
votre
attention

Les Halles de TALENCE

