

FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

I. Les Halles, un espace commercial central dans la vie urbaine

Depuis plusieurs siècles, les centres-villes sont munis de Halles **comme symbole de moteur économique et commercial de la ville**. Les halles occupent une place cruciale dans les centres-villes en tant que **piliers de l'activité économique et de la vitalité communautaire**. Ces marchés couverts offrent un espace où les producteurs locaux et les commerçants se rencontrent, favorisant ainsi l'économie locale.

En plus de proposer des produits frais et de qualité, les halles créent une **atmosphère conviviale, attirant les habitants et les visiteurs**. Elles contribuent à la **préservation du patrimoine et à la diversification des offres commerciales, renforçant ainsi l'attractivité du coeur de ville**.



Depuis quelques années, le concept de “Halles Gourmandes” est de plus en plus présent en France, avec notamment un origine dans les pays d’Europe du Sud comme l’Espagne. Certaines villes, comme Lourdes ou Montpellier, optent pour une rénovations des Halles historiques du centre ville; tandis qu’autres, comme Pau, choisissent la construction d’un nouveau bâtiment qui exercera la fonction d’Halle Gourmande.



FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

II. Une pratique de plus en plus récurrente

En 2016, notre association a effectué une visite terrain à **Barcelone** dans le but de découvrir le phénomène des halles gourmandes en Espagne. Avec des marchés renommés internationalement tels que le Mercat de la Boqueria, situé aux abords des Ramblas, Barcelone a su tirer parti de son patrimoine commercial pour dynamiser, depuis le début des années 2000, les différentes halles de la ville. **Grâce à la réhabilitation des équipements, à l'installation de nouveaux commerçants et à la diversification des usages, Barcelone constitue un exemple en Europe en matière de halles gourmandes !**

Vous pouvez trouver en cliquant [ici](#) le compte rendu de cette visite et [ici](#) pour la présentation de la Ville de Barcelone sur la politique municipale des marchés (en anglais).

Par ailleurs, selon le 8e Baromètre du Centre-Ville et des Commerces, **95% des Français interrogés plébiscitent l'arrivée de halles gourmandes dans les centres-villes.**

III. Quelles différences avec un marché traditionnel ?

Le marché traditionnel couvert et la halle gourmande partagent la vocation de rassembler producteurs et commerçants, mais se distinguent par leur approche. Le marché traditionnel offre **une diversité de produits, des fruits aux produits artisanaux, dans une atmosphère souvent plus authentique.** En revanche, la halle gourmande se spécialise dans **une offre gastronomique de qualité, mettant l'accent sur des mets raffinés et des spécialités locales.** Alors que le marché traditionnel reflète la variété, la halle gourmande se positionne comme un espace dédié à l'expérience culinaire, favorisant une approche plus sélective et gourmande.



FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

IV. Quel impact sur la dynamisation du centre-ville ?

Une Halle Gourmande suppose en effet un nouveau centre de vie commerciale et culturelle dans le cœur de ville, puisqu'il y a une concentration d'activités commerciales et artisanales qui offrent du potentiel de redynamisation de centre-ville. Par ailleurs, le cadre des Halles est atypique, **ce qui renforce l'envie des habitants d'y aller**. C'est pourquoi il est important de proposer des animations originales et régulières pour assurer une fidélité auprès des habitants.

Les programmes de fidélité, avec des avantages tels que des réductions ou des offres spéciales, encouragent les habitants à revenir régulièrement. **Des événements thématiques**, comme des dégustations, des ateliers culinaires ou des festivals gastronomiques, animent les halles et créent une ambiance conviviale. **Les réseaux sociaux** et les applications mobiles peuvent également être utilisés pour informer et interagir avec la communauté, partageant les nouveautés, recettes et promotions.

La gestion des halles gourmandes revêt diverses formes, chaque modèle étant adapté aux spécificités locales et aux besoins des acteurs impliqués. On observe souvent une gestion municipale, où la Ville est responsable de l'exploitation des halles. Ce modèle favorise le lien avec la vie locale et permet un contrôle étroit sur la qualité des produits proposés. Par ailleurs, des gestionnaires privés, parfois des entreprises spécialisées, peuvent être mandatés pour exploiter les halles, apportant une expertise commerciale et logistique.



FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

Contact ville : Samuel Mamdy,
Manager de Centre-Ville
samuel.mamdy@limoges.fr
05 55 45 98 96

Les Halles de Limoges

En 2019, la Ville de Limoges a inauguré les Halles Centrales après un an et demi de travaux de rénovation. Le budget des travaux s'élevait à 6 millions d'euros, et la ville a bénéficié de subventions de l'État, de la Région Nouvelle-Aquitaine et de l'Union européenne pour un montant total de 3,7 millions d'euros. Cette situation confirme la tendance croissante des institutions publiques à soutenir le développement des Halles Gourmandes. Le bâtiment, comprenant 32 commerces, couvre une superficie totale de 2000 mètres carrés.



Les principes majeurs de l'aménagement des Halles comprennent la préservation de leur patrimoine historique en mettant en valeur la charpente, une ouverture vers l'extérieur avec des entrées plus marquées et un accès pour les personnes handicapées, ainsi qu'une adaptation de l'aménagement intérieur aux nouveaux usages, privilégiant les commerces axés sur l'agriculture biologique et les circuits courts.

Il est important de noter que le projet des Halles de Limoges a remporté le Trophée FACT en 2023. Pour plus d'informations, veuillez cliquer [ici](#).



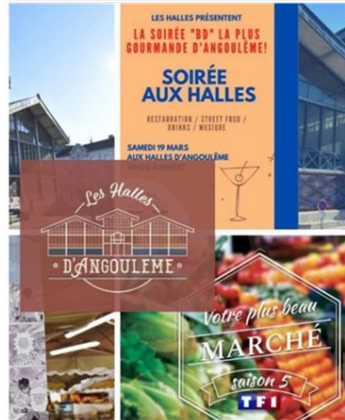
FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

Contact ville : Emeline Fouche,
Manager de Centre-Ville
e.fouche@mairie-angouleme.fr
06 58 80 54 71

Les Halles d'Angoulême

En Nouvelle-Aquitaine, Angoulême possède des Halles depuis les années 1880. En 2018, la ville a lancé une étude visant à redynamiser cet espace, avec pour objectif la diversification de l'offre commerciale et l'utilisation des Halles comme moteur du centre-ville. En collaboration avec les commerçants, les services municipaux ont décidé d'aménager des espaces conviviaux qui n'existaient pas auparavant, comprenant l'installation de bars et de restaurants, ainsi que la mise en place du tri des bio-déchets.



En plus des actions menées avec les commerçants, la ville a créé un site web spécifique dédié aux Halles d'Angoulême, renforçant ainsi l'identité du lieu et répertoriant les événements en cours. C'est pourquoi une communication efficace sur la planification des animations et événements est importante pour garantir une fréquentation régulière des Halles.



centre-ville
en mouvement

www.centre-ville.org

FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

Contact ville : Patrice Ayuso,

Directeur Dev. éco

payuso@dax.fr

05 58 56 85 98

Les Halles de Dax

La ville de Dax a inauguré ses nouvelles Halles en 2021, dans un contexte post-COVID, en plein centre-ville. Cet espace nouvellement créé agit comme un levier pour la redynamisation du commerce de proximité et vise à attirer les habitants au cœur de la ville. Ce projet présente la particularité que les commerces des Halles sont soumis à des baux à occupation précaire (ODP) pour une durée de 5 ans. De plus, les Halles bénéficient de la présence d'une locomotive commerciale, la Fnac, ce qui constitue également un atout pour l'attractivité de cet endroit.



centre-ville
en mouvement

www.centre-ville.org

FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

Contact ville : **Didier Rizzo,**
Maire-Adjoint au commerce
drizzo@ville-valenciennes.fr
06 07 47 10 73

Les Halles de Valenciennes (Place Ô Marché)

Dans le Nord, Valenciennes se démarque en tant que ville dynamique et innovante, comme nous avons pu le constater lors des 17e Assises Nationales du Centre-Ville en 2023, où nous avons eu l'occasion de visiter Place Ô Marché, les Halles du centre-ville. Cet exemple est assez unique en France, car il s'agit d'un ancien hippodrome transformé en halle gourmande. La ville de Valenciennes a fait appel à un prestataire, Place Ô Marché, pour la gestion du projet des Halles. Ouvert fin 2020, le bâtiment abrite 7 artisans et indépendants, ainsi que des bars et restaurants, créant ainsi un véritable lieu d'échange et de convivialité au cœur de la ville.



FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

Contact ville : Pascale Lacour,
Maire-Adjointe au commerce
pascale.lacour@saint-etienne.fr
06 22 62 09 67

Les Halles Mazerat de Saint Etienne (Biltoki)

Érigées en 1872, les Halles de Saint-Étienne ont subi une transformation majeure en 2021 pour devenir des halles gourmandes, avec l'intervention de l'entreprise basque Biltoki, présente dans plusieurs villes en France.

Biltoki a investi 5 millions d'euros dans la réhabilitation et l'exploitation du bâtiment. Toujours axées sur le commerce de proximité et la réduction des déchets, les halles connaissent un véritable succès. Malgré les doutes des Stéphanois quant au projet, les habitants ont su apprécier l'espace avec le temps, et une clientèle fidèle s'est constituée depuis l'inauguration.



Après deux ans d'ouverture, les halles biltoki de Saint Etienne ont attiré près de deux millions de personnes, ce qui montre l'attractivité de ces lieux en centre-ville !



FICHE TECHNIQUE

LES HALLES GOURMANDES

Contact villes: Julien Letourneur,
Manager de centre-ville de Cahors
jletourneur@grandcahors.fr

06 18 42 16 36

Gaëlle Debut, Manager de
centre-ville de Bayonne

g.debut@bayonneshopping.com

06 65 23 07 98



centre-ville
en mouvement

www.centre-ville.org

L'animation des Halles Gourmandes

Les Halles Gourmandes ne sont pas seulement un lieu de consommation, mais aussi un lieu culturel. En effet, l'espace est idéal pour l'organisation d'événements culturels en raison de sa situation centrale dans la ville et de son espace modulable. Ces événements offrent également à la ville l'occasion d'inciter les habitants à fréquenter les Halles et le centre-ville, en particulier pendant les périodes estivales. Voici quelques exemples de villes du réseau qui animent leurs Halles avec des événements :

- La ville de Cahors, en collaboration avec l'association des commerçants, organise "Les Nocturnes des Halles", un événement qui anime les Halles pendant une soirée. Un DJ set est installé, et les rues adjacentes sont piétonnisées, créant une ambiance festive qui attire les habitants. Il s'agit ainsi de Halles Gourmandes éphémères, car les Halles de Cahors s'appuient sur le marché traditionnel sans offre de restauration.
- À Bayonne, l'animation des Halles adopte une perspective sociale avec "La Mêlée des Chefs", organisée en septembre 2023 dans le cadre de la Coupe du Monde de Rugby. Ce festival culinaire solidaire réunit des rugbymen et des chefs locaux dans le but de servir des repas, dont les bénéfices sont entièrement alloués au programme "Des étoiles et des femmes". Ce programme vise à favoriser l'inclusion professionnelle des femmes des quartiers prioritaires dans le secteur de la restauration.

