



DOSSIER DE PRESSE



© Reichen et Robert

LES NOUVELLES HALLES DE DAX : VITRINE HIGH TECH DU TERROIR

Les halles de Dax proposent une offre de qualité et diversifiée, adaptée aux nouveaux modes de consommation. Le nouvel équipement privilégie les produits bio, en vrac et les circuits courts, tout en offrant des services innovants. Les nouvelles halles constituent une locomotive commerciale pour le centre-ville, au cœur du plateau marchand et des marchés hebdomadaires.

- 6 700 m² de surface totale
- 20 étals de commerces de bouche au rez-de-chaussée
- 1 pop up store
- FNAC au 1er étage
- 4 terrasses
- 1 carreau couvert de 558 m²
- 1 esplanade de 2 200m²

Horaires d'ouverture

Mardi, mercredi, jeudi de 8h à 14h

Vendredi de 8h à 18h

Samedi de 7h à 18h

Dimanche de 8h30 à 14h

COÛT GLOBAL
DES TRAVAUX

16 126 800 € TTC

SUBVENTIONS

ETAT : 1 823 744 €

(DSIL : 1 623 744 € et FISAC : 200 000 €)

REGION NOUVELLE AQUITAINE : 1 500 000 €

DEPARTEMENT DES LANDES : 500 000 €

UNE OFFRE COMMERCIALE POUR TOUS

Le positionnement des halles de Dax permet de proposer une offre alimentaire du quotidien aux habitants et aux visiteurs, privilégiant la qualité de produits à un prix accessible, favorisant les circuits courts, la production locale et les savoir-faire.

La complémentarité des métiers de bouche, de l'artisanat et du commerce de proximité représente une offre qualitative, en cohérence avec les enjeux que sont les nouveaux modes de consommation et l'ambition de faire des halles de Dax un pôle alimentaire de référence.



© Reichen et Robert



© gettyimages

Pôle de référence permettant également de promouvoir la filière agricole et de soutenir l'activité commerciale en générant un flux quotidien supplémentaire en centre-ville.

Les nouvelles halles représentent un atout pour l'économie locale, pour les commerçants, les agriculteurs et les éleveurs landais.

Chiffres clefs

- 10 000 clients tous les samedis au marché de Dax
- 400 magasins au cœur du plateau piétonnier
- 60 000 habitants sur le Grand Dax
- 65 000 clients du thermalisme
- 800 000 visiteurs pendant la fêria

UN LIEU DE GOURMANDISE ET DE CONVIVIALITÉ

Pour répondre aux attentes des commerçants et des clients, les nouvelles halles de Dax proposent

20 commerces diversifiés de qualité

Traiteur-boucherie-charcuterie - rôtisserie :
Maison Lavigne

Produits régionaux : Maison Balme

Traiteur du monde : Maison des pâtes, Chez Thi Hoa, Les îles grecques

Produits du Sud Ouest : Privilège Gascon, Les producteur fermiers des Halles de Dax, Maison Lafitte foie gras

Crémier-fromager : Crèmerie dacquoise, Chez Baptiste

Poissonnier : Le Grand bleu

Traiteurs à thème : Fred Manger vrai, Au P'tit Dolmen

Primeur : L' Eco-ferme de Téthieu

Pâtisserie-boulangerie : Le Palais de Lucas

Épicerie : Bloom épicerie fine, Épicerie vrac bio

Caviste : Cave Dourthe

Bars-restaurants : ô Marcat, L'Expériment'halle Brasseur



© Reichen et Robert

Des animations culinaires et plus encore...

- Un pop up store vient compléter l'offre commerciale afin d'apporter une visibilité, de manière temporaire, à des commerçants, producteurs et artisans souhaitant valoriser leurs produits.
- Des animations permettant de faire connaître et promouvoir la filière du canard et le bœuf de chalosse, vitrine du savoir-faire landais.
- Des événementiels permettant de valoriser l'activité des halles.

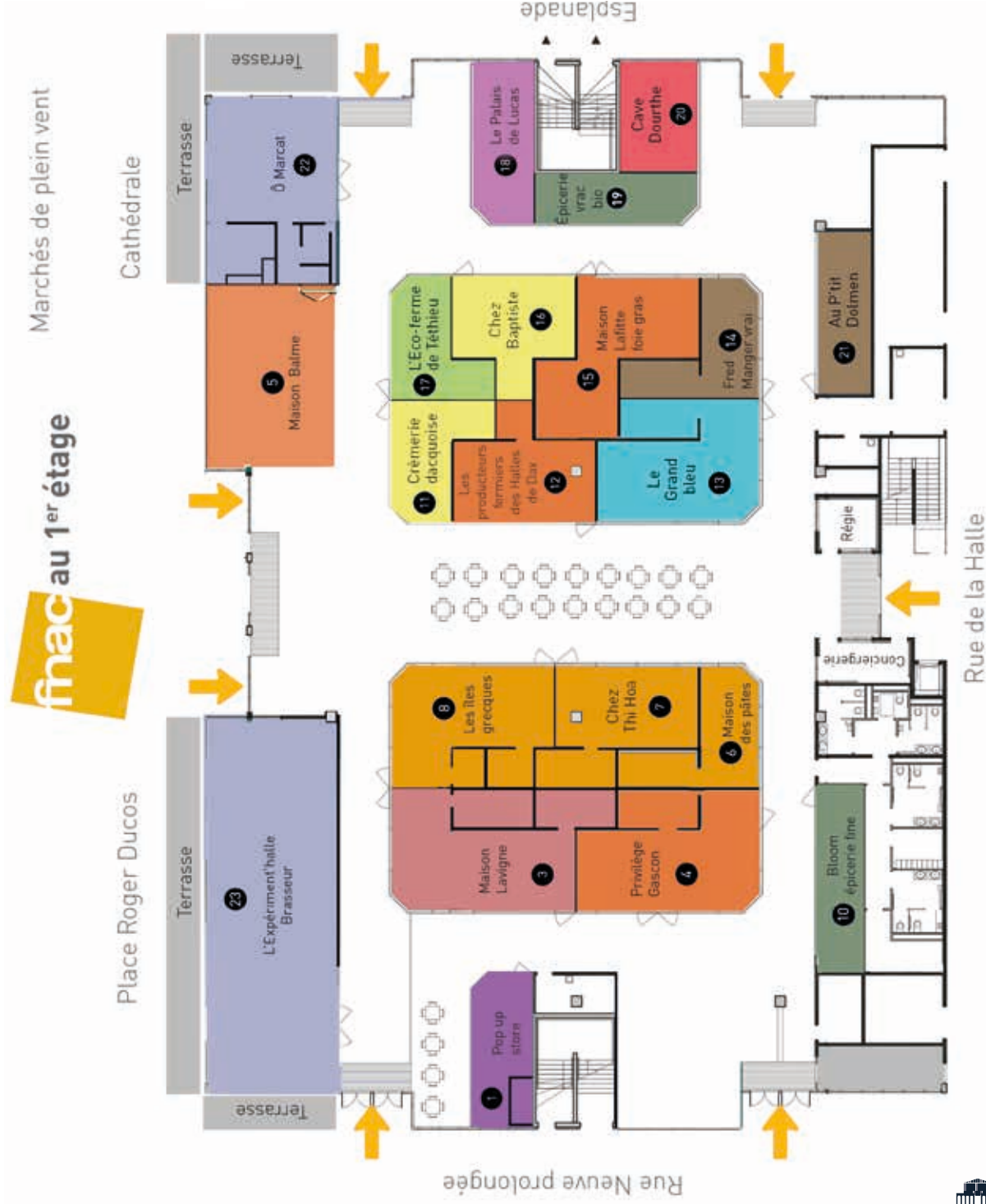
Des lieux de convivialité dédiés

Des espaces de détente ont été aménagés afin que les clients puissent se restaurer sur place ou simplement déguster une bière brassée produite sur le site.

Des espaces connectés sont également prévus pour les tablettes et smartphones et sept écrans géants permettent la diffusion, entre autres, de films promotionnels, d'émissions sportives ou culturelles.

LES ÉTALS

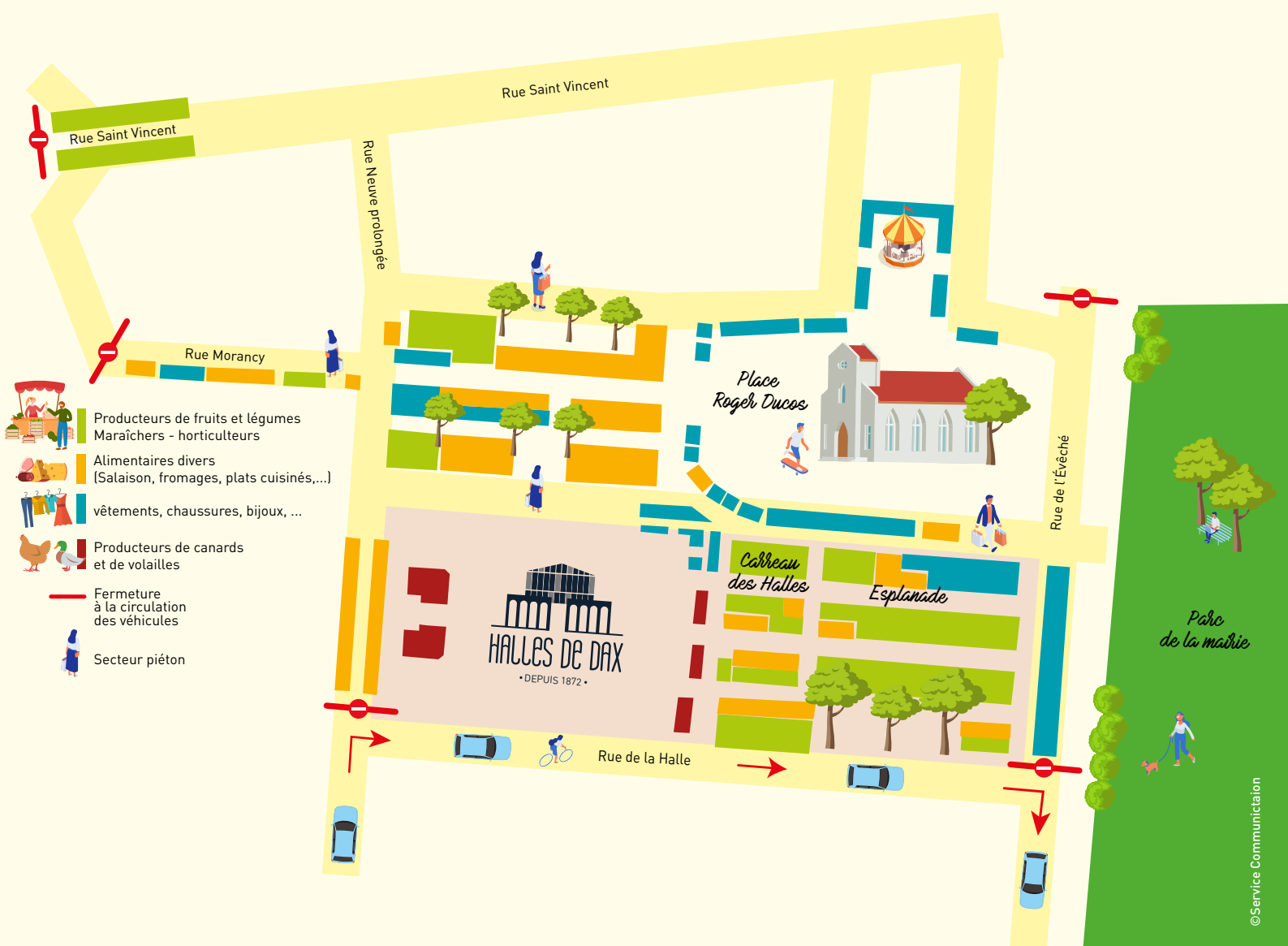
> Plan général du rez-de-chaussée



OFFRE DES HALLES

- 3 Traiteur-boucherie-charcuterie - rôtisserie
- 5 Produits régionaux
- 6
- 7
- 8 Traiteur du monde
- 9
- 10 Produits du Sud Ouest
- 11 Crémier-fromager
- 12
- 13 Poissonnier
- 14
- 15 Traiteur à thème
- 16
- 17 Primeur
- 18 Pâtisserie-boulangerie
- 19 Épicerie
- 20 Caviste
- 21
- 22
- 23 Bar-restaurant

DES MARCHÉS ET UNE ENSEIGNE ATTRACTIVE



Installation de la FNAC

Cette grande enseigne nationale s'installe au premier étage des halles, sur une surface de 959 m². Cette ouverture accélère la mutation du cœur de ville, qui attire un flux de 400 000 visiteurs par an, en augmentant son attractivité.

Le Marché des Halles

Le traditionnel marché du samedi matin, qui accueille plus de 200 commerçants locaux, se réorganise autour des nouvelles halles. Renommé « Marché des Halles », il bénéficie d'une nouvelle organisation permettant :

- davantage de sécurité avec un espace entièrement dédié aux piétons
- plus de places pour se garer, avec la réouverture au stationnement de la place Camille Bouvet
- une meilleure circulation avec le maintien des cours libres à la circulation des véhicules, facilitant ainsi l'accès au cœur de ville le samedi matin.

La Brocante des Halles

Installé sur l'esplanade des halles, ce marché complète l'offre commerciale tous les premiers jeudis du mois et également, à partir de 2022, tous les quatrièmes dimanches du mois.

Le Marché des Trois Pigeons

Le traditionnel marché du dimanche matin est maintenant sur la place Camille Bouvet chaque semaine, hors période de Feria et jours fériés.

Le Marché aux Chrysanthèmes

Le 31 octobre et le 1er novembre, tous les ans place Camille Bouvet.

DES HALLES ET UN QUARTIER REDYNAMISÉS



© Reichen et Robert

Renaissance des halles emblématiques

La restructuration des Halles historiques et le réaménagement de ses abords sont nés de la volonté de la municipalité de constituer un véritable quartier des Halles. Ce nouveau grand projet s'inscrit dans une démarche globale urbaine et commerciale de revitalisation du cœur de ville.

L'objectif est de positionner les Halles municipales comme pôle structurant de l'équipement commercial de l'Agglomération et comme point d'ancrage de l'offre alimentaire au cœur des marchés de plein air et des rues commerçantes.

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 et un lieu convivial, les nouvelles Halles constituent la locomotive de la revitalisation du centre-ville.

Marqueur du territoire, les Halles offrent un cadre facilitant les échanges économiques et sociaux qui forment l'attractivité et l'identité du centre-ville. C'est la principale alternative à un mode de consommation de masse et standardisé. La naissance d'un projet d'une telle envergure a nécessité de nombreuses études et un accompagnement de professionnels spécialisés en programmation et en commerce alimentaire de centre-ville.

Les premières halles de Dax ont ouvert en 1872. Les halles anciennes ont subi plusieurs phases de restauration jusqu'à leur destruction partielle dans un incendie en 1979. L'architecture du nouveau bâtiment qui sort de terre en 1985 diffère complètement de celle du précédent mais l'objectif reste inchangé : promouvoir la qualité et l'authenticité des produits et du savoir-faire du terroir.

UNE ARCHITECTURE REVISITÉE



© Clément Garby

Avant les travaux, le bâtiment des halles était uniforme sur ses quatre façades du fait de la présence des alignements d'arcades. L'édifice était trop replié sur lui-même, posé sur son site, sans lien avec son environnement. Les architectes ont préconisé de conserver une partie de la physionomie des halles en la modernisant et en y apportant de la transparence et de la lumière naturelle. Les façades Nord et Sud, sont conservées en l'état, mais elles seront totalement végétalisées.

Un toit en zinc

Pour donner une véritable identité aux nouvelles Halles, une toiture à quatre pentes et large débords vient coiffer les quatre côtés du bâtiment. C'est une charpente en bois simplifiée qui est rapportée sur la dalle de l'ancienne toiture. Une couverture en zinc recouvre l'ensemble, dans un rapport harmonieux avec la cathédrale à proximité.

Une verrière de lumière

En référence aux halles du XIXe siècle une vaste verrière a été installée en toiture sur toute la largeur de la travée centrale. Sur le versant Sud, elle est en continuité de la pente de la toiture. Sur le versant nord, elle forme une sorte de chien assis de verre dont les parties verticales sont équipées de vantelles de verre réglables permettant une régulation de la ventilation été comme hiver. L'avancée vitrée est visible de la place Roger Ducos et signale l'activité intérieure de la halle.

Des architectes de renom

Sur proposition du jury de concours, composé de représentants de la Ville, d'architectes désignés par l'association Architecture et Commande Publique et par le CAUE des Landes, de l'Architecte des Bâtiments de France et d'un représentant des commerçants des Halles, c'est un groupement d'entreprises qui a été désigné lauréat le 15 juin 2017.

A sa tête, le cabinet d'architectes parisien Reichen et Robert, qui s'est fait connaître, notamment par la reconversion de filatures du Nord de la France, puis par la réhabilitation de nefs du XIXe siècle, la grande halle de la Villette, le Pavillon de l'Arsenal ou la halle Tony Garnier à Lyon. Le groupement est également composé du cabinet basque Leccia qui a à son actif la construction des halles de Bayonne et de la société IN-GEROP.

Jacques Lissarague, associé dans le cabinet Reichen et Robert

« Dans ce projet, la volonté est d'ouvrir le bâtiment sur la ville en créant des rapports différents avec les façades. L'ancien bâtiment [...] avait pour principal défaut d'être posé là sans harmonie avec son environnement. Nous l'avons donc travaillé, ainsi que les abords du bâtiment qui sont réaménagés, afin de le connecter avec le quartier grâce à une vaste esplanade qui lie le site au square Max Moras. Pour plus de luminosité, le rapport des valeurs a été inversé. Les arcades, que nous avons fait le choix de conserver, sont assombries afin de faire ressortir la transparence et la lumière de l'intérieur. »

LES ÉTAPES DE LA CONSTRUCTION DES NOUVELLES HALLES



©Clément Garby

| Travaux de voirie autour des Halles



©Clément Garby

| Construction du carreau des Halles

2018

LE COMMENCEMENT

Fouilles archéologiques
Destruction du parking semi-aérien
Travaux sur les réseaux
Travaux d'aménagement de l'esplanade

2019

LE DÉBUT DE L'ANNÉE

Travaux de restructuration du bâtiment lui-même.

JUIN

Déménagement provisoire des commerçants et artisans des halles sur la nouvelle esplanade. Travaux de dépollution et de retrait de l'amiante. Une quantité plus importante d'amiante a été découverte ce qui a engendré un travail de dépollution plus long. Environ 4 à 5 mois de retard en ont découlé.

JUILLET, L'ARRIVÉE DE LA FNAC

Nécessite des adaptations importantes avec notamment la réalisation d'un escalator. Cela engendre un décalage du planning estimé à 4 mois.

2020

MARS ET AVRIL, LA CRISE DU CORONAVIRUS INTERROMPT LE CHANTIER

Durant les deux mois de confinement, une adaptation de l'organisation du travail sur site est exigée pour respecter les préconisations sanitaires, ce qui ralentit les cadences initialement espérées.

4 MAI, LA REPRISE DU CHANTIER

Dans des conditions adaptées. A la fin du mois de juin, le chantier est entré dans une phase plus visible avec les travaux de reprise des niveaux sur l'ensemble du rez-de-chaussée et le démarrage de la phase de reconstruction des halles.

2021

SEPTEMBRE

Phase finale des travaux

OCTOBRE

Fermeture des halles provisoires
Emménagement des commerçants

16 OCTOBRE

Ouverture au public

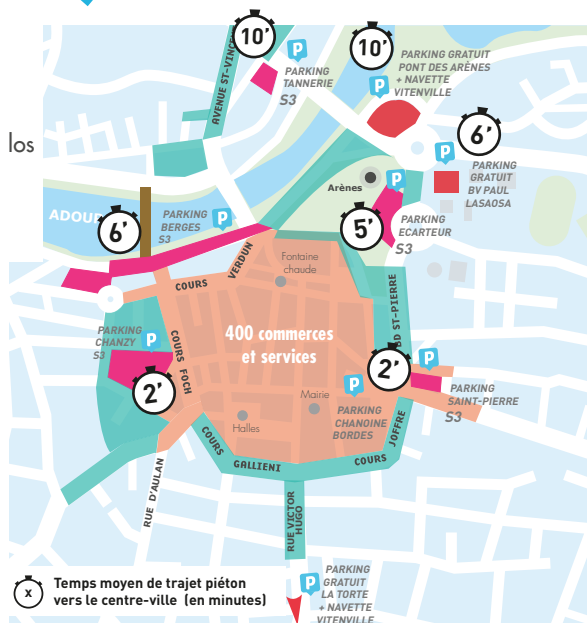
UN ACCES AUX HALLES OPTIMISÉ



STATIONNEMENT DAX



des nouveautés pour vous rendre la ville  facile



NOUVEAU







-  de gratuité
-  de places
-  vite chez mon commerçant

Gratuit les samedis après-midi en voirie.

Un **nouveau parking gratuit** de 48 places boulevard Lasasosa.

Augmentation de l'offre en **SECTEUR 1** avec **96 places** sur le parking Chanoine Bordes et **17 places** sur la promenade des remparts.

STATIONNER GRATUITEMENT

-  Les samedis après-midi en voirie et sur le parking Chanoine Bordes.
-  30 minutes en voirie.
-  1 heure dans les parkings en enclos.
-  Entre 12h30 et 14h.
-  De 18h à 8h30.
-  Parkings périphériques avec les navettes Vitenville.

SECTEUR 1 COURTE DURÉE

Cœur de ville et intérieur des cours. Stationnement limité à 4 heures maximum (hors abonnés).

2H = 1.60€

SECTEUR 2 LONGUE DURÉE

Cours et extérieurs. Stationnement limité à 8 heures maximum (hors abonnés).

2H30 = 2€

SECTEUR 3 PARKINGS EN ENCLOS

Stationnement 24h/24 et 7j/7. **5 parkings en enclos.**

8H = 6€

SECTEUR 4 GRATUIT + NAVETTES

Stationnement gratuit en proche périphérie et relais navettes gratuites «Vitenville».

GRATUIT



Navette gratuite

Une navette gratuite permet aux clients de venir facilement aux halles de Dax, avec un arrêt rue de la Halle.









1 parking à proximité immédiate

Place Roger Ducos



Stationnement gratuit

-  Le samedi après-midi en voirie ou sur le parking Chanoine Bordes
-  30 minutes en voirie
-  1 heure dans les parkings à enclos
-  Entre 12h30 et 14h
-  De 18h à 6h30
-  Parkings périphériques, navettes Vitenville pour accéder au centre-ville

DES HALLES ET UN QUARTIER REDYNAMISÉS



Dates clefs

3 octobre 2021
Fermeture des Halles provisoires

15 octobre 2021
Inauguration des Halles

16 octobre 2021
Ouverture des Halles au public

21 octobre 2021
Ouverture de la FNAC

30 octobre 2021
Réorganisation du marché
du samedi matin autour
de l'esplanade des Halles



Stéphanie MARCHAL

Chargée des Relations presse

stephanie.marchal@dax.fr

05 58 56 84 31