



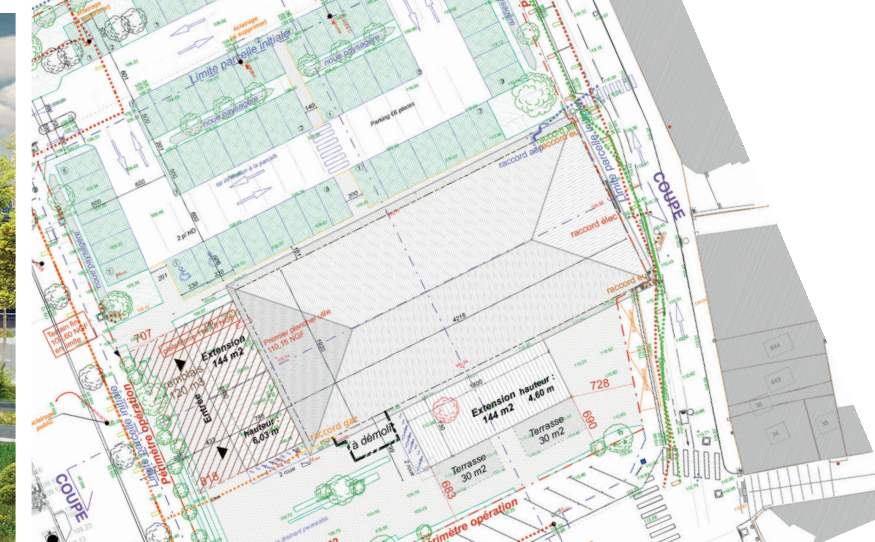
# Halle Alimentaire Gourmande de Valence

## VOTRE CANDIDATURE

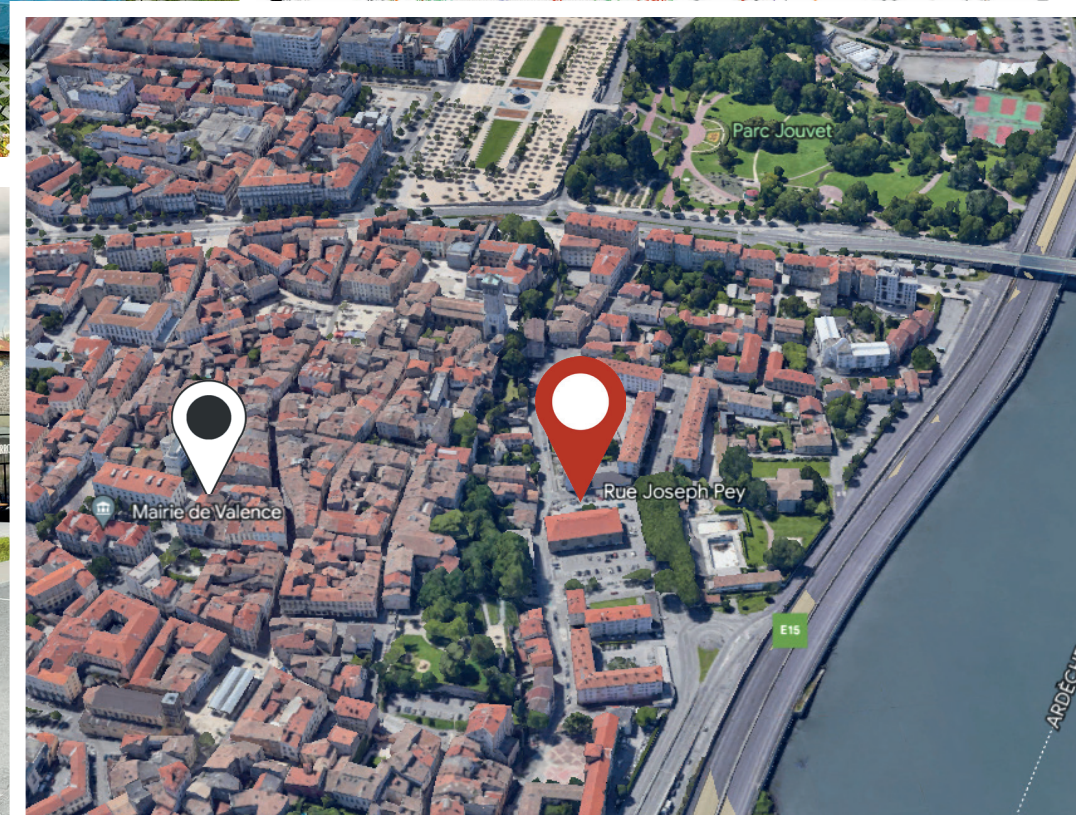
**Votre dossier de candidature nous permettant de mieux connaître votre enseigne et votre projet.**

Nous aurons alors la possibilité de discuter ensemble de votre positionnement au sein de la Halle de Valence, il est important pour nous et pour vous que tous les commerçants se retrouvent en harmonie au sein de la halle pronant les mêmes valeurs et les mêmes objectifs de qualité .

*Misez sur Terroir pour vos ventes, votre image, votre développement...*



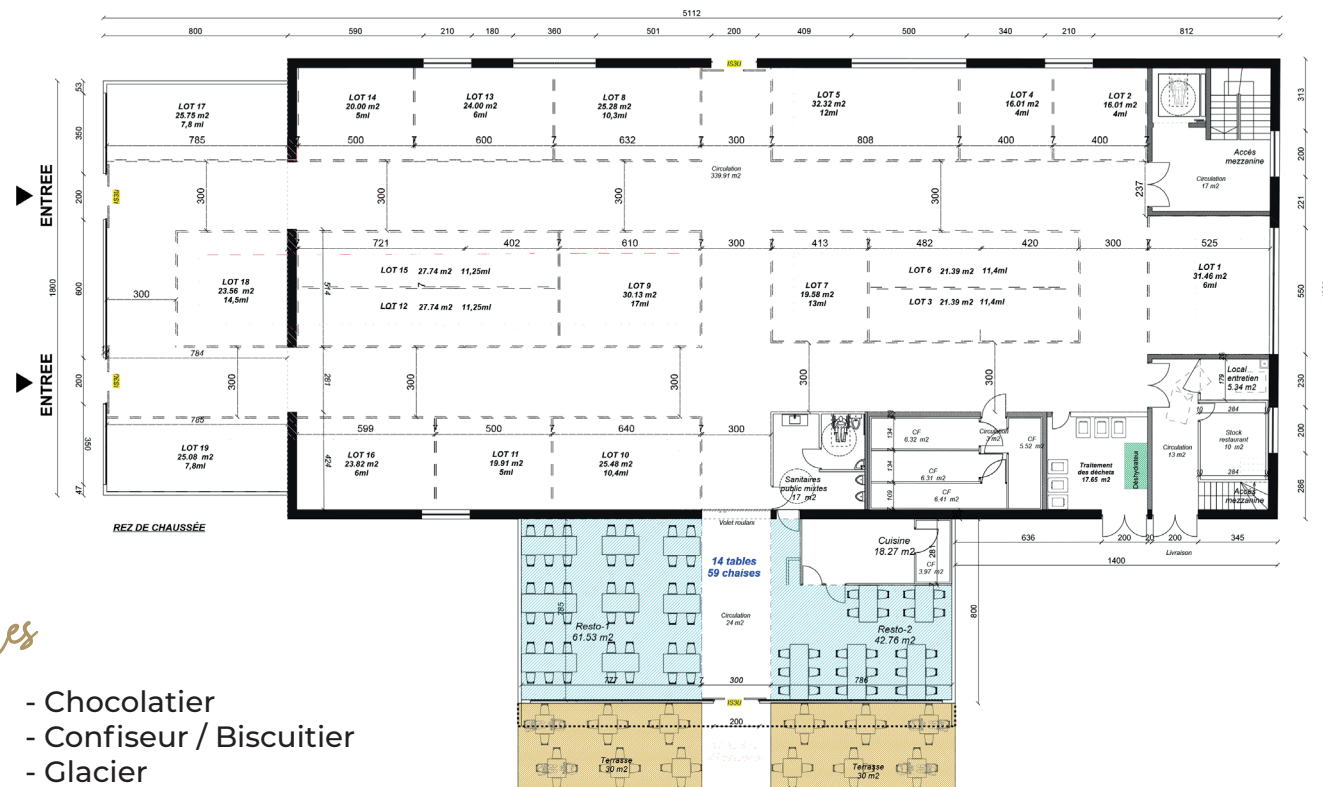
Halle	Locataires	Restaurant	Parking Visiteurs
1 246 m <sup>2</sup>	19 loges	1 restaurant	70 places env.



Votre Halle Alimentaire réinventée avec espaces de vente en location, conciergerie et services dédiés. Positionnée au cœur de Valence, avec parking dédié et gratuit pour votre clientèle. Un lieu convivial pour partager les valeurs de la gastronomie locale. Rénovation générale avec des rappels conceptuels de notre marque....

# Activites Alimentaires

- Primeur
- Boucher
- Charcutier
- Rôtisseur
- Boulanger
- Pâtissier
- Fromager
- Poissonnier
- Traiteur
- épicerie fine
- caviste
- Brasseur
- Torréfacteur
- Stand producteur



# Activites complementaires possibles

- Epicerie en vrac
- Produits fermiers (possible en GIE)
- Sushi (à emporter exclusivement)
- Street-food (à emporter)
- Chocolatier
- Confiseur / Biscuitier
- Glacier

# Previsionnel

Travaux

**NOV / DÉCEMBRE 2023**  
Démarrage des travaux de la halle

**JUILLET 2024**  
Fin des travaux de la Halle

**AOÛT/SEPTEMBRE 2024**  
Travaux d'aménagement des stands par les preneurs

**JUILLET 2023**  
Début commercialisation

**NOV / DÉCEMBRE 2023**  
Fin de la commercialisation

**OCTOBRE 2024**  
Ouverture au public de la halle

Commercialisation

Conciergerie avec services associés, communication pour chaque commerçant, labélisation de chaque commerçant, locaux sociaux, possibilité emplacement chambre froide, provision mensuelle des charges communes, services compris (nettoyage, entretien, sécurité, maintenance), pas de droit au bail (constitution d'un fonds de commerce pour chaque commerçant) et pas de droit d'entrée...

## Vos coordonnées

Nom :

Prénom :

Email :

Téléphone :

Enseigne :

Adresse :

CP :

Ville :

Création

Autre point de vente

## Votre activité actuelle

Quelles sont vos spécialités :

Vos principaux produits :

Vos produits labellisés :

Nombre de salariés :

C.A. annuel (n-1) :

Vos points de vente (adresses + dates de création) :

## Votre activité dans la halle

Vos gammes de produits proposées dans la halle :

Avez-vous une distinction (MOF, Label...) :

Nombre de création d'emploi :

Indiquez ci-dessous les motivations de votre présence dans la halle :



Merci de retourner ce dossier par mail : [contact@halles-terroir.fr](mailto:contact@halles-terroir.fr)



## Vos produits

Quels produits allez vous mettre en avant dans la halle ? merci d'indiquer un exemple de produits phares avec prix de référence, conditionnements et quantités.

Merci d'indiquer un pourcentage pour répartition dans vos produits des éléments ci-dessous :

% des produits de négoce

% de produits surgelés

% de produits traçables jusqu'au fabricant/producteur

% de produits sans aucun additif chimique

## Vos annexes

Avez-vous déjà fait une étude de marché pour ce projet?

Une démarche de financement de votre projet ?

Un business plan ?

Merci de joindre également :

Kbis

Dernier bilan

Un courrier explicatif du projet

Votre logo



Halle alimentaire gourmande  
de Valence

[contact@halles-terroir.fr](mailto:contact@halles-terroir.fr)  
[commercialisation@halles-terroir.fr](mailto:commercialisation@halles-terroir.fr)  
[www.halles-terroir.fr](http://www.halles-terroir.fr)

37, rue des Aciéries  
42000 SAINT-ETIENNE  
Tél. 04.77.21.41.90

