



Halle Alimentaire Gourmande de Valence



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

Concept

CONCEPT

Halles Alimentaires réinventées avec espaces de vente en location, conciergerie et services associés.

Positionnées au coeur des centres de vie, avec parking dédié.

LOCATAIRES

La halle accueille les commerçants, les artisans et les producteurs possédant un savoir faire, une spécialité, une certification, ou tout simplement qui ont l'amour de leur métier, et qui travaillent des produits de qualité.

Chacun est certifié par notre labélisation.

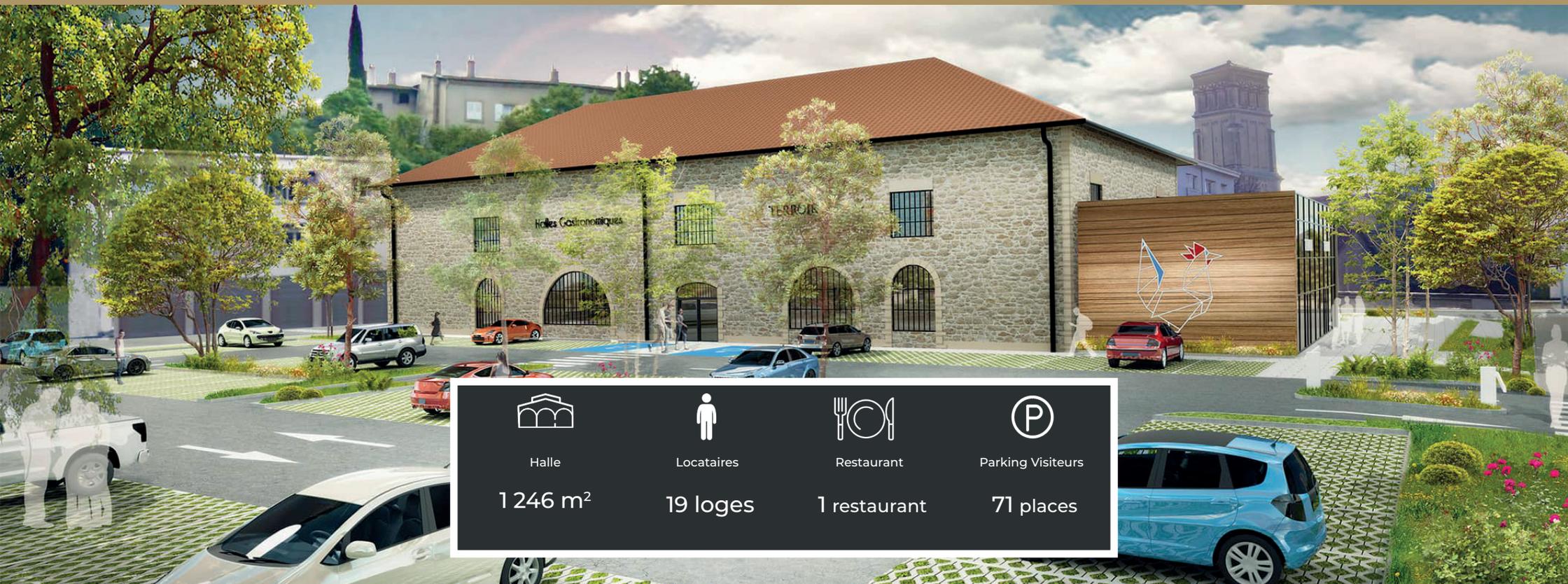
PRODUITS

Les produits proviennent de circuits courts, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

Des produits traçables, locaux ou fermiers, et respectueux de l'environnement.

CERTIFICATION

Notre label est une certification privée, autour de valeurs communes présentes dans notre charte.



Halle

1 246 m²



Locataires

19 loges



Restaurant

1 restaurant



Parking Visiteurs

71 places

Ville de Valence

Valence est la ville la plus peuplée de la Drôme et la 8^e d'Auvergne-Rhône-Alpes avec 64 431 habitants recensés en 2020.

La ville de Valence et la région de la Drôme ont une riche tradition culinaire qui est mise en valeur à travers plusieurs événements gastronomiques tout au long de l'année, tels que le Salon de la gastronomie, les rencontres de la truffe ou encore la fête de la raviole.

La ville a mis en place de nombreuses initiatives pour valoriser la gastronomie locale, notamment des événements culinaires, des programmes de formation pour les professionnels de la restauration, et **des projets pour encourager la consommation de produits locaux.**

La ville de Valence est **riche en produits régionaux, des produits de qualité**, tels que les noix, les truffes, les ravioles, les fromages de chèvre, les fruits rouges, les vins de la vallée du Rhône, etc.

Valence est également **célèbre pour sa cuisine traditionnelle, qui met en avant les produits locaux de la région.**

La richesse des produits agricoles de la région de Valence contribue grandement à la gastronomie locale, en offrant aux chefs des ingrédients de qualité pour élaborer des plats savoureux et originaux.

La ville de Valence compte plusieurs **restaurants étoilés au Guide Michelin**, dont le plus célèbre est probablement le restaurant gastronomique Anne-Sophie Pic, dirigé par la cheffe éponyme.

Outre le restaurant Anne-Sophie Pic, la ville de Valence compte également plusieurs autres restaurants étoilés, tels que La Cachette, dirigé par le chef Christophe Schmitt, et La Table du Marquis, dirigé par le chef Fabien Fage.

Ces restaurants proposent également une cuisine inventive et raffinée, mettant en valeur les produits locaux de la région.



Implantation de la halle

ACCÈS

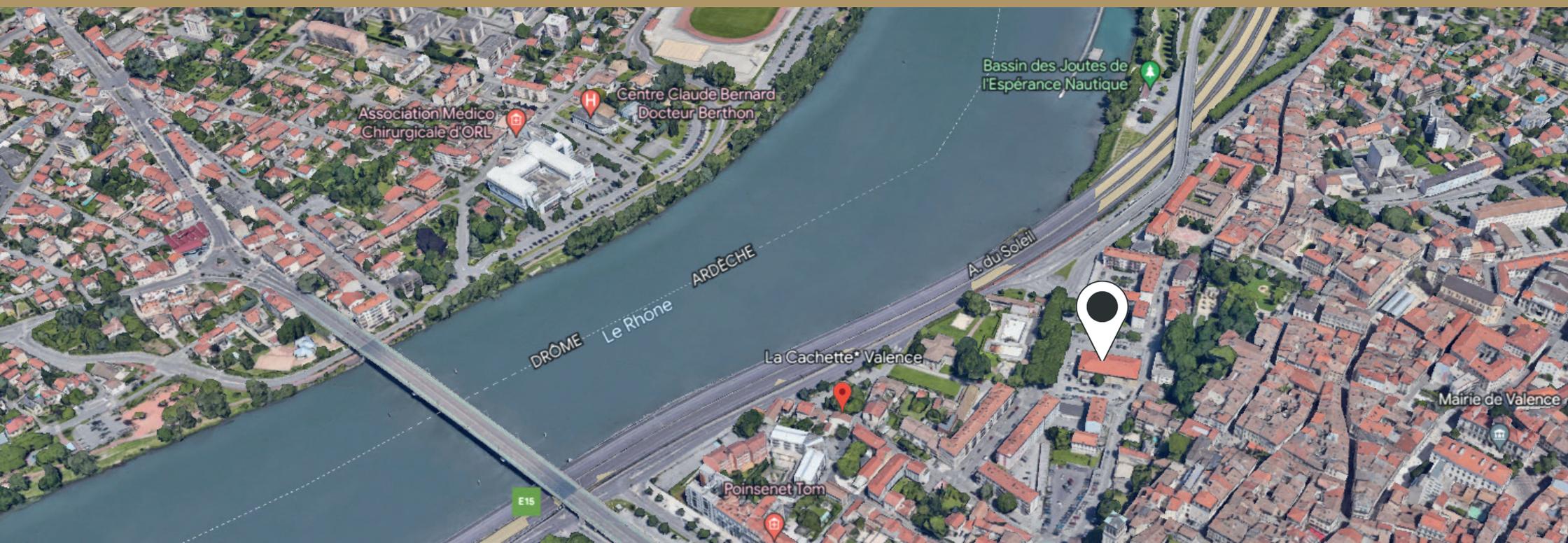
- Situé sur l'autoroute A7, l'une des autoroutes les plus fréquentées de France (+ de 80 000 véhicules/jour),
- À moins de 5 min de la sortie 14 - Valence / Bourg Lès Valence,
- Proche de l'Avenue du Tricastin (14 000 véhicules/jour).

ZONE DE CHALANDISE

- Clientèle drainée sur une zone de chalandise de 128 800 habitants (représentant plus de 60 000 foyers), à moins de 15 minutes de la halle et dont la moitié est à moins de 5 minutes.
- La halle se situe rue Ambroise Paré à proximité du centre de la ville et de la mairie, mais aussi à deux pas du restaurant étoilé «La Cachette».

LE SITE

- Rénovation totale d'un lieu historique en conservant les marqueurs de l'époque avec des rappels conceptuels de notre marque,
- Grand parking de plus de 70 places gratuit et dédié à la clientèle de la halle.
- Notre halle est nichée dans un quartier en pleine réhabilitation porté par la municipalité.



Avantages

HALLE

- La Halle est un centre de destination,
- Bâtiment emblématique de l'ordre franciscain,
- La halle regroupe tous les métiers de bouche.

COMMERCANTS

- Conciergerie avec services associés,
- Interlocuteur unique : responsable de Halle,
- Communication pour chaque commerçant (page internet, réseaux sociaux, événements...),
- Labélisation de chaque commerçant,
- Locaux sociaux, possibilité 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.)
- Pas de droit d'entrée

RESTAURATEUR

- Emplacement stratégique,
- 3 entrées (dont 1 dédiée au restaurant),
- Communication assurée (page internet et réseaux sociaux du restaurant, événements de la halle...)
- Le restaurant est le seul espace de restauration assise de la halle.



Amenagement

- ⇒ Ouvert 5.5 jours / 7
du mardi au dimanche 15h
- ⇒ 1 restaurant
- ⇒ Plus de 70 places de parking
- ⇒ Un lieu convivial
- ⇒ Des produits de qualité

Activites Alimentaires

- 1- Primeur
- 2- Boucher
- 3- Charcutier
- 4- Rôtisseur
- 5- Volailler
- 6- Boulanger
- 7- Pâtissier
- 8- Fromager
- 9- Poissonnier
- 10- Traiteur
- 11- épicerie fine
- 12- caviste
- 13- Brasseur
- 14- Torréfacteur
- 15- Stand producteur



Activites complementaires possibles

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



Halle alimentaire gourmande de Valence

Déposez votre candidature via le document
=> CANDIDATURE VALENCE

contact@halles-terroir.fr
commercialisation@halles-terroir.fr
www.halles-terroir.fr

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

