



Halle Alimentaire Gourmande de Veauche



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

Concept

CONCEPT

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

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.

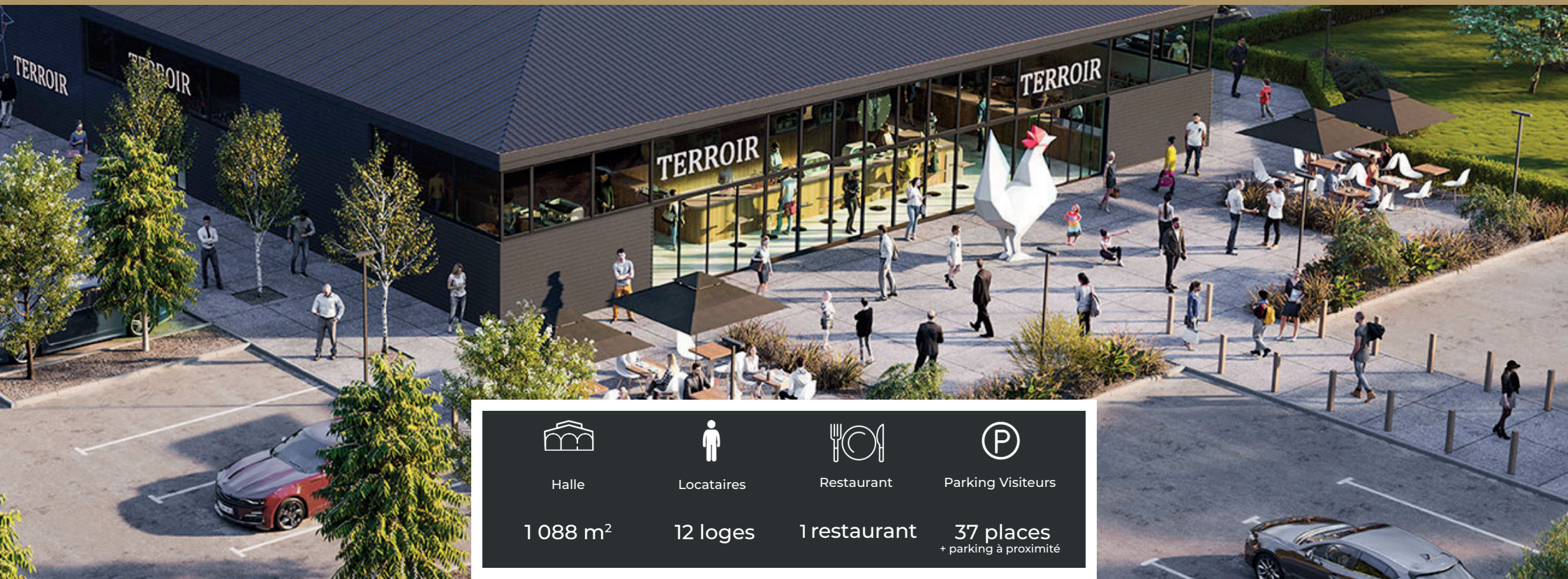
PRODUITS

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

1 088 m²



Locataires

12 loges



Restaurant

1 restaurant



Parking Visiteurs

37 places
+ parking à proximité

Ville de Veauche

Veauche est une commune située dans le département de la Loire, en région Auvergne-Rhône-Alpes, dans le centre-est de la France, à environ 18 kilomètres au nord de Saint-Étienne (préfecture de la Loire).

Une ville agréable située dans une région riche en traditions, en patrimoine et en dynamisme économique, offrant un cadre de vie attractif à ses habitants. La preuve étant une forte augmentation de sa population depuis une douzaine d'années.

L'économie de Veauche repose sur divers secteurs, dont l'agriculture, l'industrie, l'artisanat et les commerces. La ville compte également plusieurs entreprises industrielles et artisanales, contribuant ainsi à l'économie locale.

La gastronomie de cette région reflète les traditions culinaires locales et l'utilisation des produits régionaux.

Voici quelques éléments de la gastronomie que vous pourriez trouver à Veauche et dans ses environs :

- **Pralines** : La praline est une confiserie à base d'amandes enrobées de sucre caramélisé rose. Elle est souvent utilisée dans la pâtisserie et peut être trouvée dans différentes douceurs dans la région de la Loire.

- **Côtes du Forez** : La région de la Loire est connue pour ses vins, et vous pouvez déguster diverses variétés de vins locaux qui sont produits dans les vignobles environnants.
- **Charcuterie locale** : Comme dans de nombreuses régions françaises, la charcuterie est un élément clé de la gastronomie à Veauche. Vous pouvez déguster diverses saucisses, jambons et terrines préparées localement.
- **Fromages** : La région Auvergne-Rhône-Alpes est célèbre pour sa variété de fromages. Vous pouvez déguster des fromages locaux, tels que la Fourme de Montbrison ou d'autres fromages de la région.
- **Fruits et légumes frais** : La région est réputée pour ses fruits, notamment les pommes, les poires et les cerises. Avec de grosses productions à quelques kilomètres de notre halle.
- **Les Râpées du Forez** : Ce sont des galettes de pommes de terre râpées et cuites à la poêle, une spécialité simple mais savoureuse.



Implantation de la halle

ADRESSE

Place Aristide Briand, 42340 Veauche.

ACCÈS

La ville est bien desservie par le réseau de transports en commun du département de la Loire.

Centre de Veauche.

À deux pas de Saint-Etienne (171 000 habitants) via l'autoroute A72.

ZONE DE CHALANDISE

Clientèle drainée sur une zone de chalandise de minimum 73 000 personnes jusqu'à 15-20 min en voiture.

ZONE D'ACTIVITÉ

Une zone en cours d'aménagement à 5 min du site sur 10 ha .

LA HALLE

- Concept architectural type néo-Baltard,
- Construction avec utilisation de produits de qualité (acier laqué, produits verriers...).



Avantages

HALLE

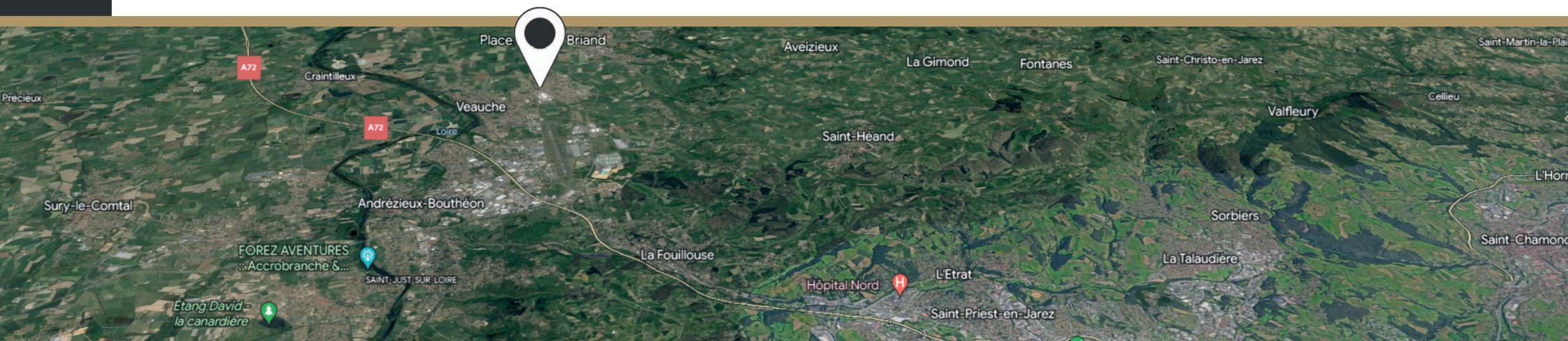
- La Halle est un centre de destination,
- Concept architectural type néo-Baltard,
- Construction avec utilisation de produits de qualité (acier laqué, produits verriers...),
- Positionnement de qualité pour la distribution des produits,
- La halle regroupe tous les métiers de bouche.

COMMERCANTS

- 5 entrées (dont 1 dédiée au restaurant),
- 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),
- Constitution d'un fonds de commerce pour chaque commerçant,
- Pas de droit d'entrée.

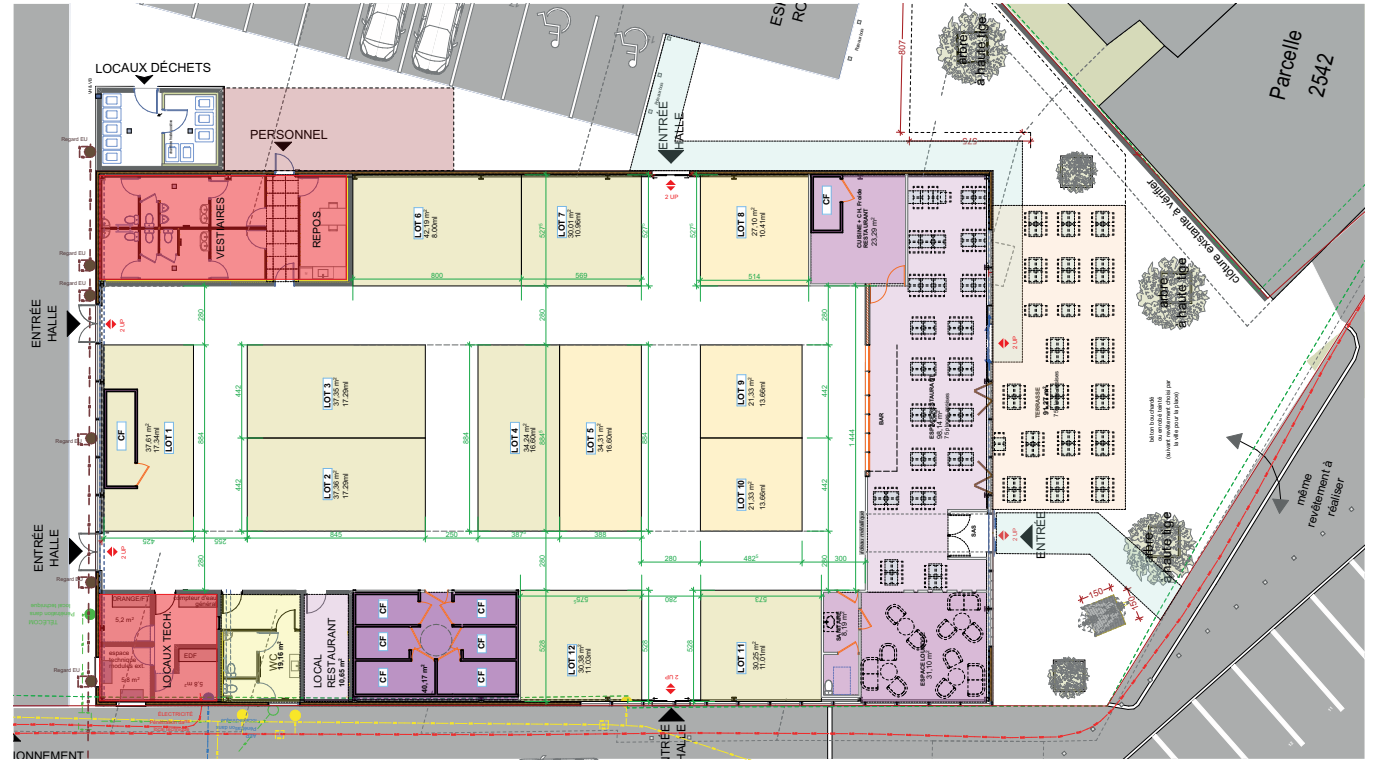
RESTAURATEUR

- Emplacement stratégique,
- 2 entrées (dont 1 flux de halle),
- 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 13h
- ⇒ 1 restaurant
- ⇒ Plus de 37 places de parking dédiées
+ parking à proximité
- ⇒ Un lieu convivial
- ⇒ Des produits de qualité



Activites Alimentaires

- Primeur
- Boucher
- Charcutier
- Rôtisseur
- Boulanger
- Pâtissier
- Fromager
- Poissonnier
- Traiteur
- Épicerie fine
- caviste
- Torréfacteur



Halle alimentaire gourmande de Veauche

Déposez votre candidature via le document
=> CANDIDATURE VEAUCHE

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

