

**AVIS DE SELECTION PREALABLE
POUR L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC COMMUNAL
POUR L'EXPLOITATION EXCLUSIVE
D'UN LOT
AU SEIN DE LA HALLE FERMEE DE LA PLACE
CAMPINCHI**

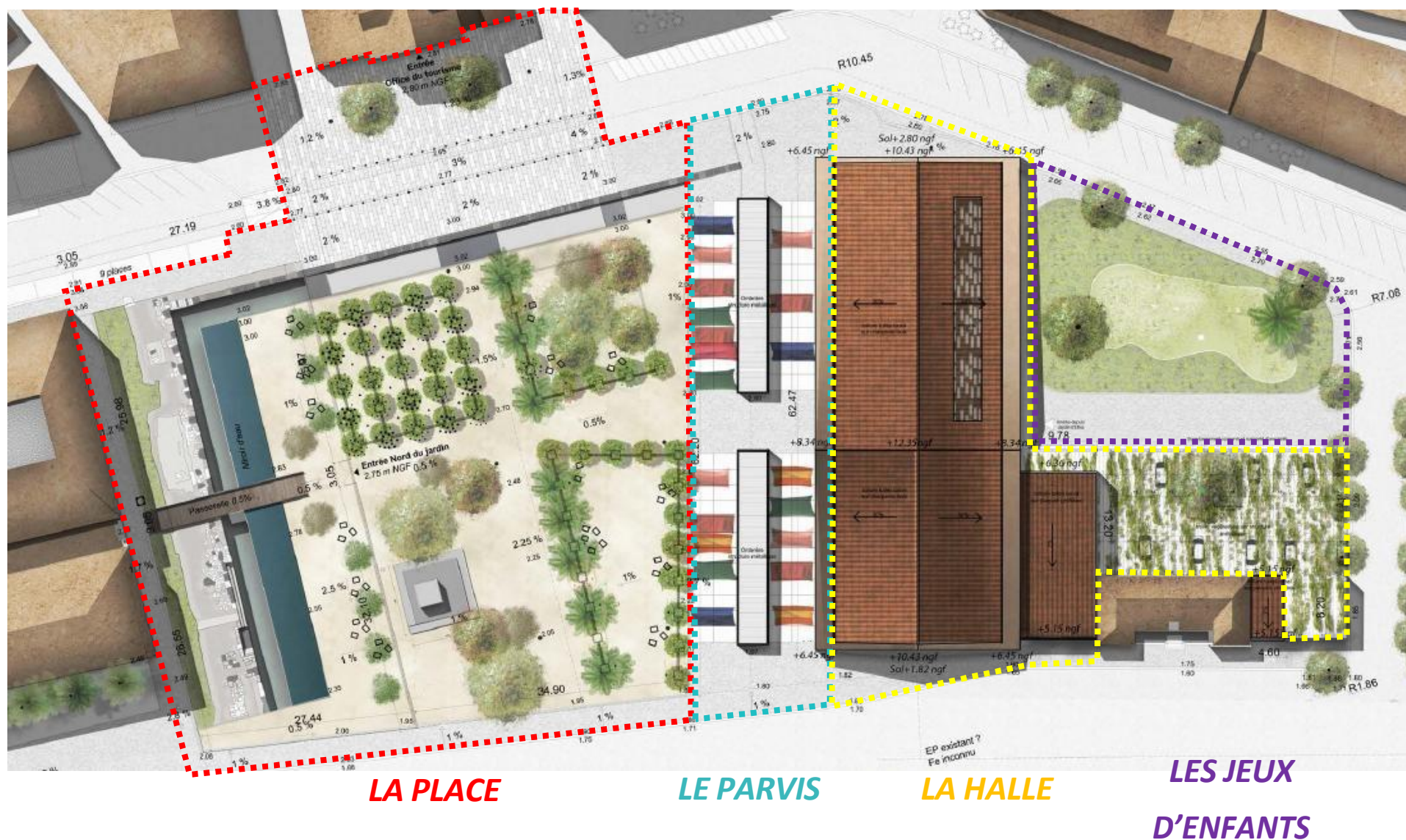
CAHIER DES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES



1^{ère} PARTIE

L'OPERATION CAMPINCHI

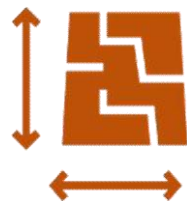
L'opération Campinchi : Une opération, 4 espaces distincts



L'opération Campinchi : Une opération, 4 espaces distincts



53 arbres plantés



8000 m²
d'espace public



2400 m² de surfaces
commerciales



5,5 M d'€ H.T

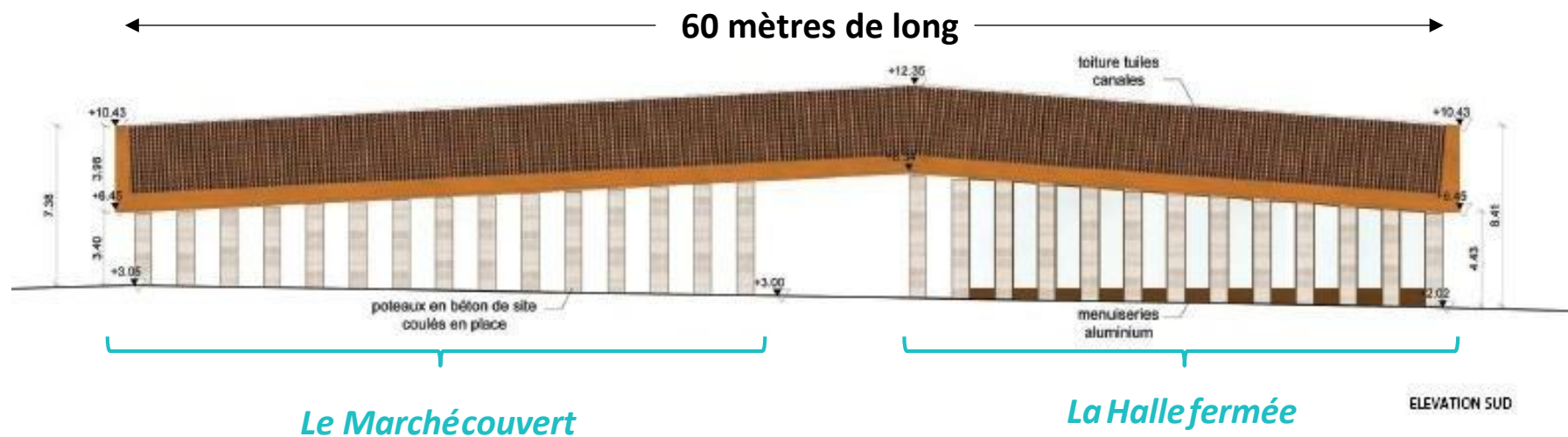


2^{ème} PARTIE

LA HALLE DES MARCHES D'AJACCIO

Le projet architectural

1. La Halle



SURFACE TOTALE = 1200 m²

Le projet architectural

2. Les locaux annexes et le parvis

Parvis = 1200 m²



Parc à jeux pour enfants

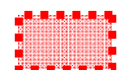
Locaux techniques destinés aux commerçants de la Halle fermée = 250 m²

Parking

Local poubelle

Le projet architectural

3. Divisions des espaces



Marché alimentaire



Marché des produits
manufacturés



Halle fermée



Les équipements

1. Le marché alimentaire

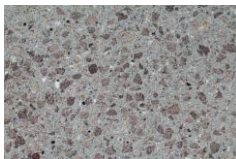
 Marché en plein air est composé de 52x2 modules de L.2xP.3m

 Marché couvert est composé de 56 modules de L.2xP.3m

Sol

Le revêtement de sol en dalles de béton bouchardé, permettra une installation directe du stand.

Mobilier équipé anti poinçonnement



Eclairage

Un éclairage général est prévu sur l'ensemble de la halle, luminaire suspendu type LED.

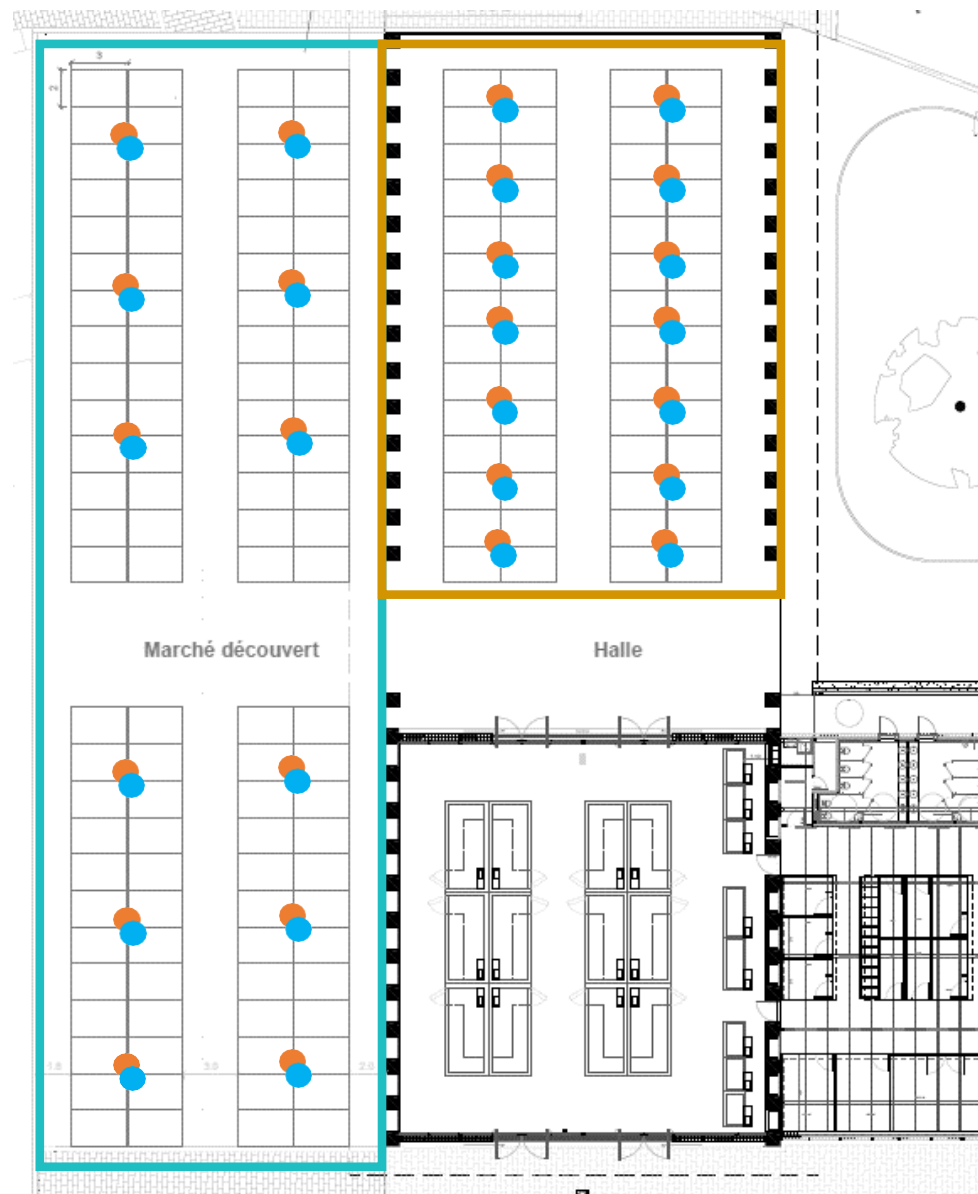
Pour le marché de plein air, un éclairage est prévu par des mâts le long du parvis.

Eau (● AEP)

Des arrivées d'eau sont prévues sous le marché couvert et l'espace de plein air.

Electricité (● PC)

Des bornes foraines escamotables sont à disposition sous le marché couvert et sur l'espace plein air.



Les équipements

2. La Halle fermée

 Partie Halle gourmande : 12 bancs de 5 x 2,35 m (environ 12 m²) - **OBJET DE LA PROCEDURE DE SELECTION PREALABLE**

 Partie Halle aux poissons (8 bancs)

Sol

Carrelage 60x60 cm.

Eclairage

Un éclairage général est prévu sur l'ensemble de la halle, luminaire suspendu type LED.

Un deuxième éclairage spécifique à chaque stand est également prévu.

Eau (● AEP)

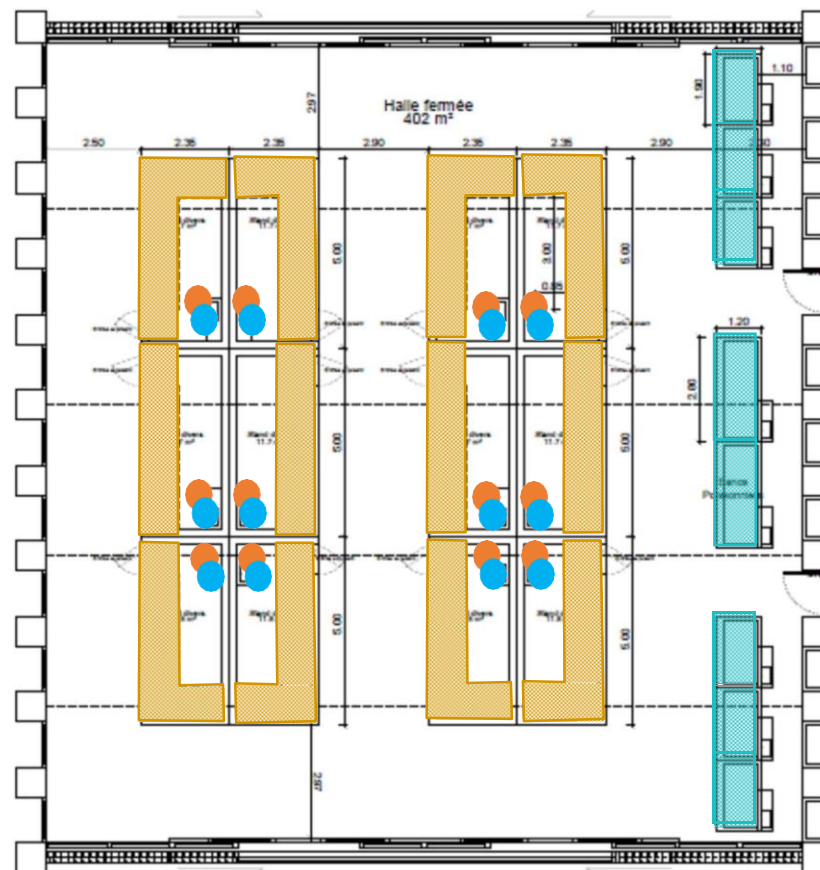
Des arrivées d'eau sont prévues pour chaque banc et sont équipées d'un chauffe eau instantané.

Electricité (● PC)

Des arrivées électriques sont prévues pour chaque stand.

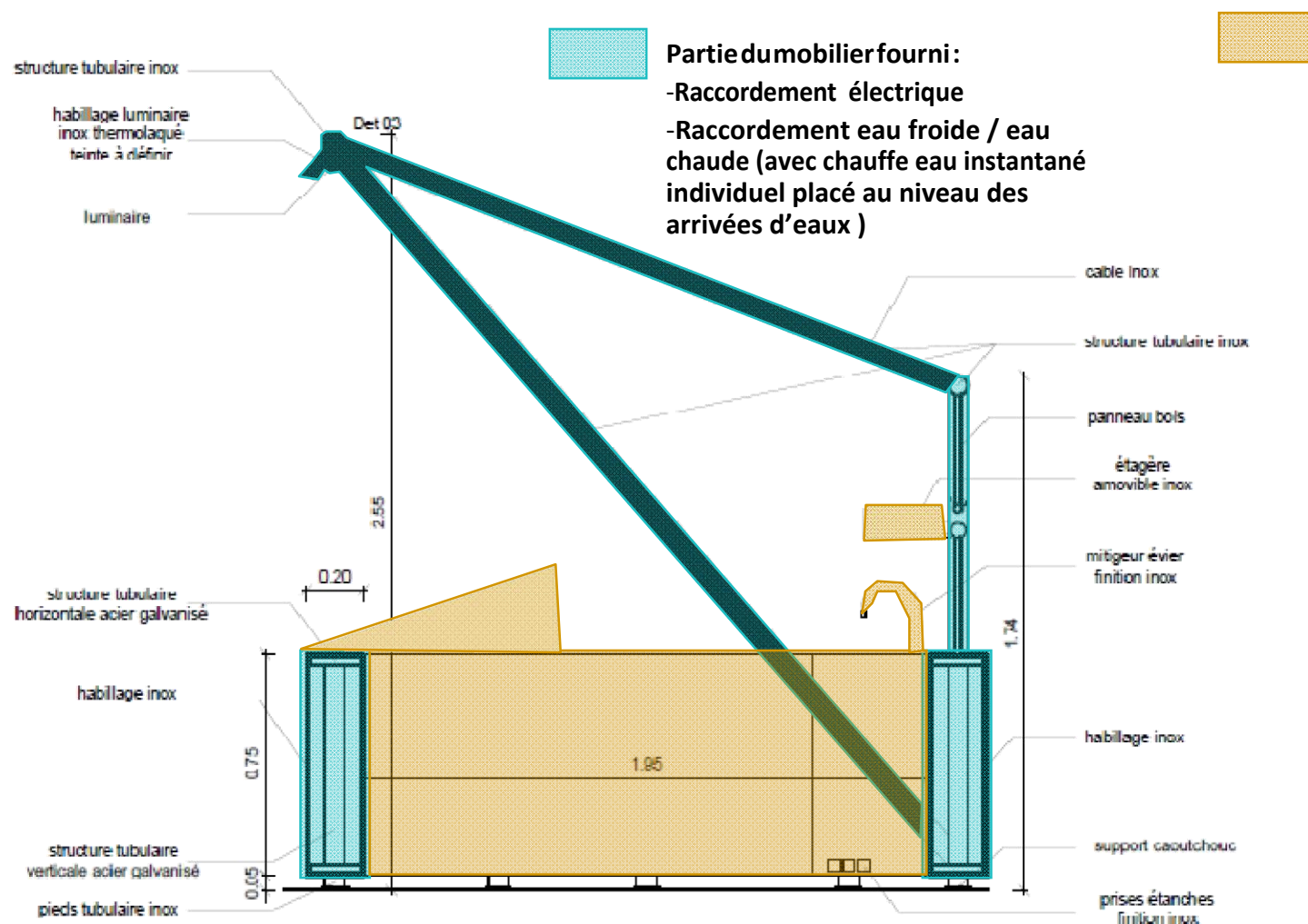
Extraction des fumées de cuisson.

La halle n'est pas équipée de système d'extraction prévu pour le matériel de cuisson
(aucune cuisson ne pourra être autorisée à l'intérieure des stands)



Les équipements

2. La Halle fermée – Mobilier des stands de la Halle



LE DESCRIPTIF TECHNIQUE EXHAUSTIF EST JOINT EN ANNEXE AU PRESENT CAHIER

Seront privilégiés:

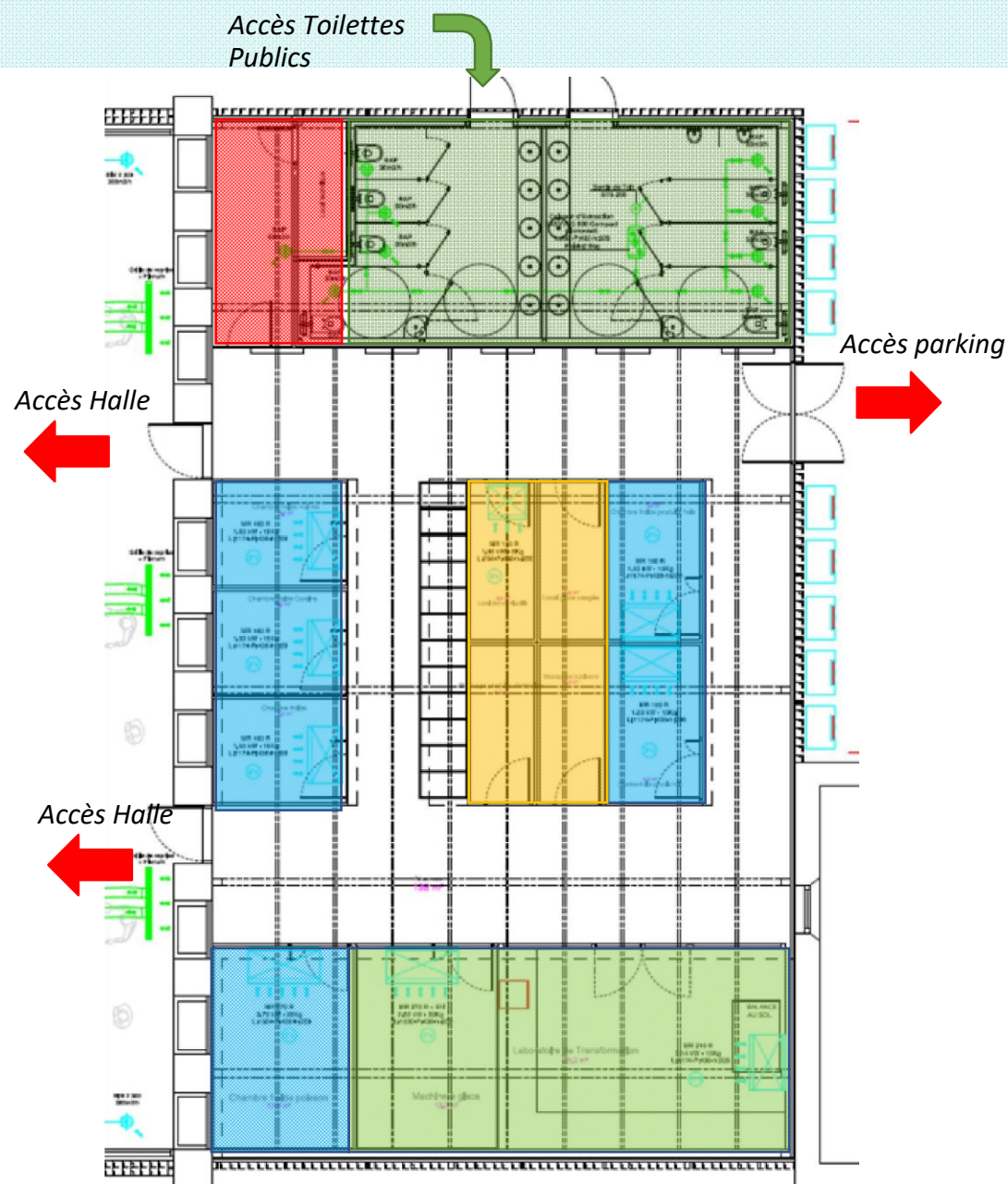
- Les matériaux nobles;
- du mobilier sur mesure s'insérant parfaitement dans « l'enveloppe » du box.

Les équipements

3. Les locaux techniques

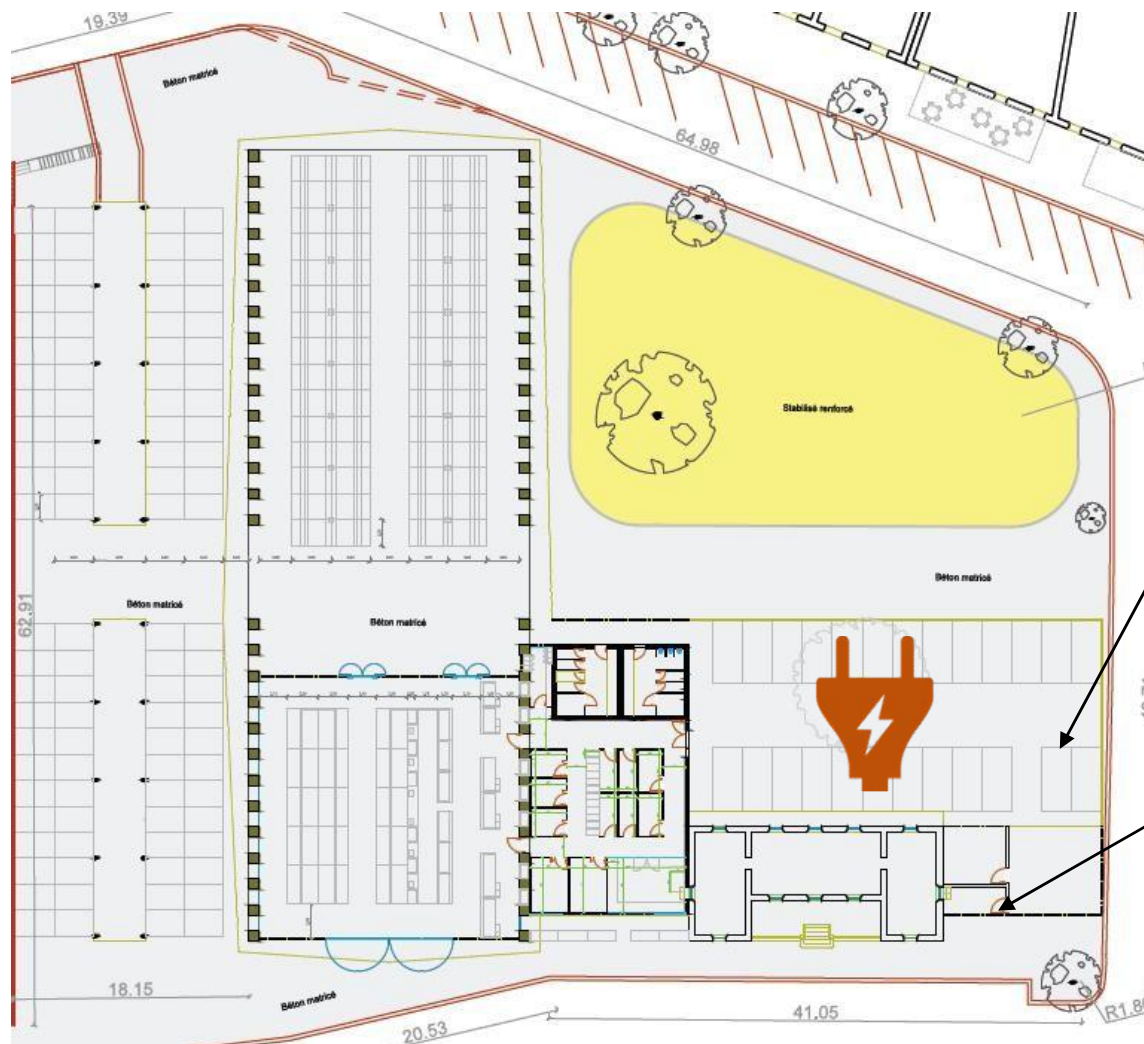
-  Local technique / Vestiaire / Douche
-  WC public
-  6 chambres froides
-  Laboratoire de transformation + balance + machine à glace à usage
-  Local déchets frigorifiés / Local stockage

- Les locaux techniques ne sont attribués à aucun des lots en particulier.
- Les patrons pêcheurs disposent d'un accès prioritaire aux chambres froides.
- L'organisation définitive du stockage froid sera déterminée au regard des besoins (tel qu'exprimé dans le formulaire d'offre)
- L'usage de la balance, et du laboratoire de transformation est réservée à l'usage des patrons pêcheurs.
- L'accès à la zone technique est règlementée



Les équipements

4. Le Parking « Elisa »



Parking réservé aux commerçants de la Halle fermée et du marché alimentaire (camions frigorifiques prioritaires) → 14 places

Le parking est équipé de prises électriques 220 V et 380 V.

14 prises 220V disponibles
4 prises 380 V disponibles

Un local poubelle est mis à dispositions des commerçants.

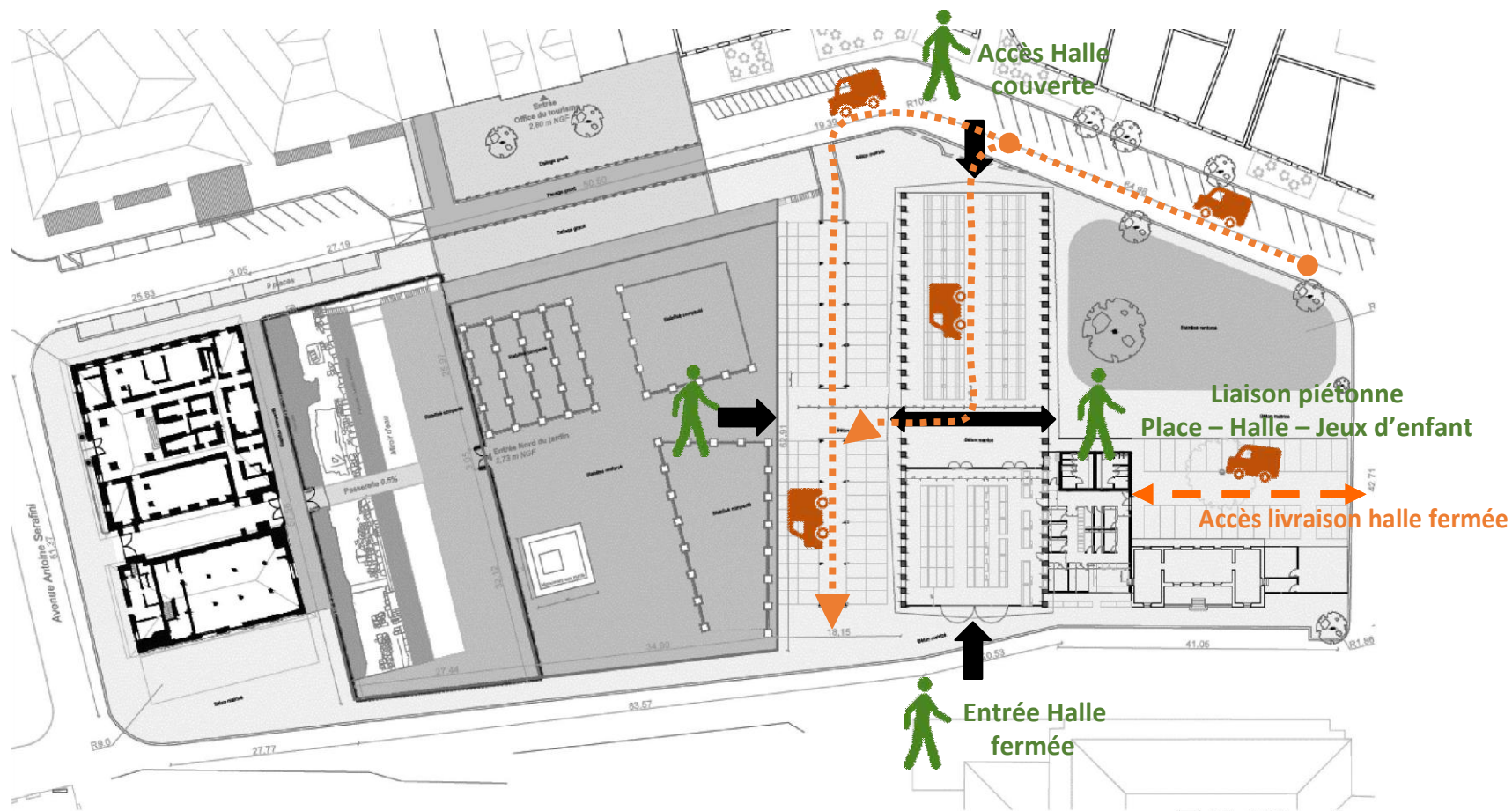


3^{ème} PARTIE

LE FONCTIONNEMENT

Fonctionnement marché alimentaire

1. Les accès



.....➡ Parcours de chargement / déchargement marché:
Entrée par le Bd du roi Jérôme /Sortie par le Quai l'Herminier

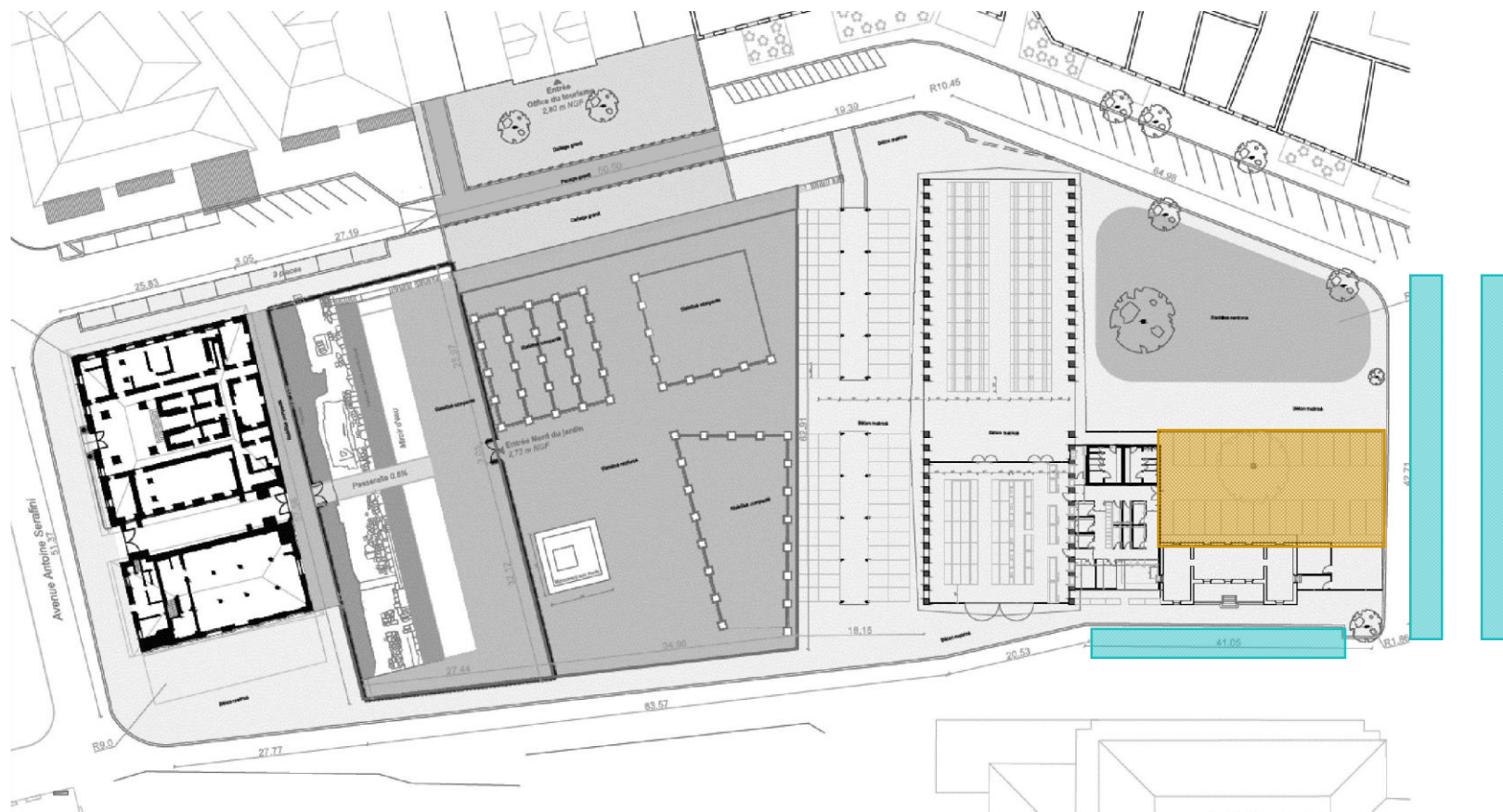
Fonctionnement marché alimentaire

2. Le stationnement

Lieux de stationnement des professionnels :

Camions frigorifiques → parking Elisa (14 Places)

Autres véhicules → Rue Corbellini, Quai de l'Herminier





4^{ème} PARTIE

PRINCIPES D'ORGANISATION DU MARCHE ET DE LA HALLE

COMPOSITION COMMERCIALE: COMMERCE ALIMENTAIRES DE CENTRE-VILLE

• Implantation

- une offre alimentaire non polarisée
- le secteur des futures halles est dépourvu de commerces alimentaires dans son environnement immédiat. Seule la supérette Proxi est en lien visuel direct mais de très faible attractivité et la poissonnerie, proche, mais sans aucune visibilité et dans un espace contraignant.

• Fonctionnement

- La majorité des commerces est fermée le dimanche.
- Spar et Monoprix ouverts le dimanche matin

• Attractivité

- Les commerces alimentaires, sont vieillissants, peu attractifs.
- Les devantures et l'aménagement intérieur ne sont pas requalifiés (matériaux, éclairage, présentation des produits), particulièrement les boulangeries et épiceries.
- Quelques commerces marquent un renouveau et sont en accord avec les nouvelles tendances de consommation et d'aménagement commercial : espace de dégustation, valorisation de la boutique, scénographie, mise en lumière, devanture et vitrine attractive...



LA HALLE DANS LE CENTRE-VILLE: SYNERGIES COMMERCIALES ET URBAINES

La place Campinchi, un espace public majeur pour la ville d'Ajaccio, une grande place publique et un bâtiment d'envergure au cœur du centre historique.

- La halle des marchés positionnée sur cette place sera un équipement majeur à animer sur des temporalités différentes, le temps du marché et après.

- La halle, lieu privilégié pour les achats alimentaires de qualité

- Une programmation qui ne déséquilibre pas l'activité commerciale de centre-ville

- Une synergie commerces sédentaires/halle : horaire et programmation

- Dans le cadre du programme ACTION CŒUR DE VILLE, un programme d'actions en faveur de l'habitat en centre-ville.

Liaisons urbaines



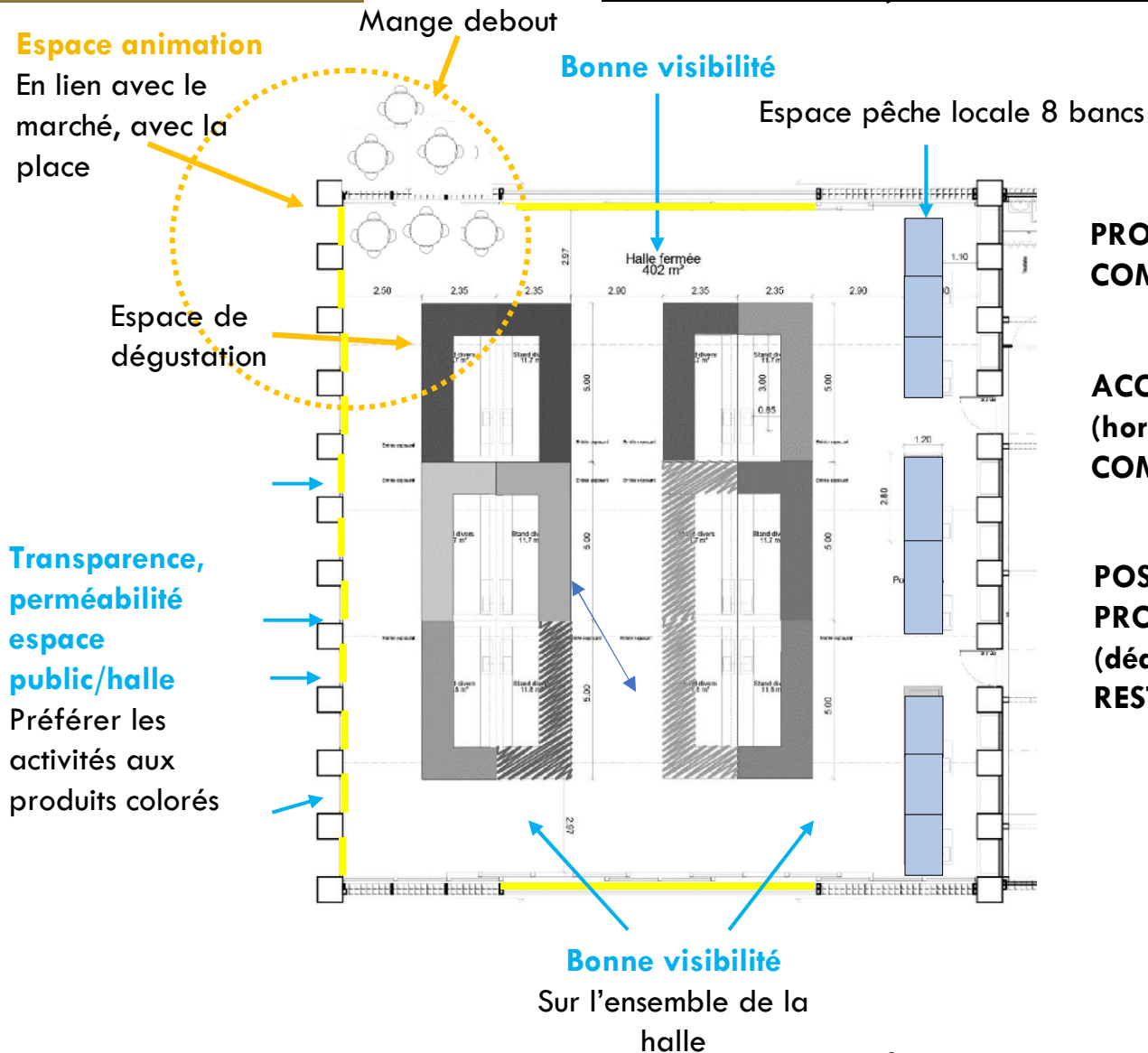
LA HALLE ET LE MARCHÉ DE LA PLACE CAMPINCHI :

Ce n'est pas le déménagement d'un marché, c'est la volonté d'offrir une offre commerciale notamment alimentaire en centre-ville en rapport avec les attentes des consommateurs.

PRINCIPE D'ORGANISATION DE LA HALLE FERMEE

Logique organisationnelle

Côté Marché COUVERT (vers BOULEVARD du Roi Jérôme)



PROGRAMMATION COMMERCIALE ALIMENTAIRE

**ACCES A LA ZONE TECHNIQUE
(hors parking) RESERVE AUX
COMMERCANTS DE LA HALLE**

**POSSIBILITE D'OFFRIR DES
PRODUITS A LA DEGUSTATION
(déambulation)/ PAS DE
RESTAURATION SUR LE BOX**

Côté QUAI l'Herminier

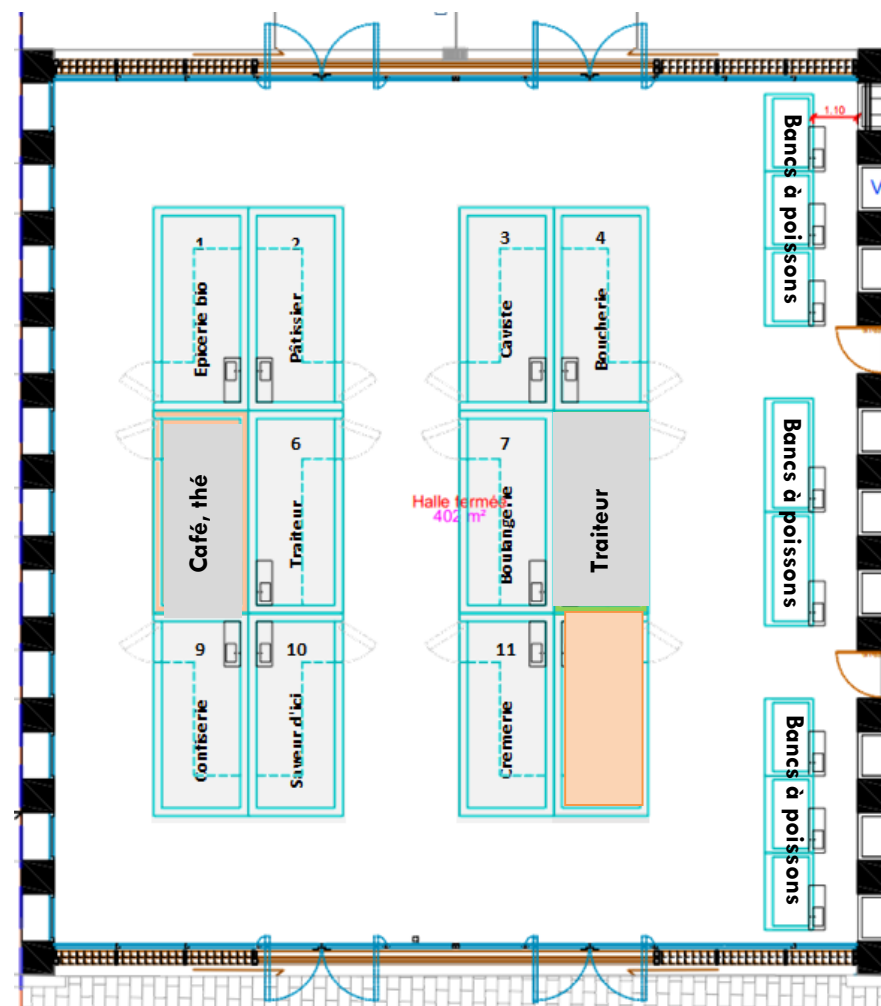
PRINCIPE D'ORGANISATION DE LA HALLE FERMEE

Plan d'implantation

Espaces (box) concernés par la présente procédure de sélection préalable:

 Saveurs d'ailleurs

Côté Marché COUVERT (vers BOULEVARD du Roi Jérôme)



Côté QUAI l'Herminier

PRINCIPE D'ORGANISATION DE LA HALLE FERMEE

Détail de la programmation commerciale actuelle

	Positionnement actuel
Epicerie Bio	Produits issus de l'agriculture biologique et raisonnée. Circuits courts. De manière marginale, préparations culinaires à emporter.
Chocolaterie / Confiserie.	Produits autour du chocolat. Confiserie. Production artisanale. Mise en valeur des produits locaux.
Boulangerie	Pains, pains spéciaux, autour du pain, viennoiserie, spécialités ajacciennes
Pâtisserie	Production pâtissière, production artisanale, mise en valeur des produits locaux, glaces artisanales,...
Traiteur	Préparation culinaires à emporter. Mise en valeur des produits locaux. Cuisine méditerranéenne. (aucune cuisson sur place possible).
Crèmerie - Fromagerie	Fromages d'exception (provenance, affinage...) Toutes provenances y compris corse. Produits laitiers.
Boucherie.	Boucherie, charcuterie, volailler.
Caviste	Vins fins, vins toutes provenances, vins locaux, produits autours du vin et du champagne, autres alcools, etc...
Cafés, thés, infusions	Produits de qualité autour du café, thé et infusion. Valorisation de produits de toute provenance.
Rôtisserie	Produits de rôtisserie et accompagnements. Valorisation de produits locaux.
Bar à jus	Elaboration de jus et de soupes principalement à base de fruits et légumes de saison (smoothies, cocktails, ...). Valorisation de produits locaux.

PRINCIPE D'ORGANISATION DE LA HALLE FERMEE

Détail de la programmation commerciale attendue suite à l'appel à candidature

	Positionnement attendu
Saveurs d'ailleurs	Produits de base des cuisines du monde: épices, condiments, etc.... Vente de plats issus des cuisines du monde Produits de base des cuisines françaises: pays basque, Bretagne, alsace, etc,... Produits d'épicerie fine sucrés et salés

ANIMATION DE LA HALLE ET DU MARCHÉ ALIMENTAIRE.

→ Volonté de créer une synergie :

- Entre les commerçants de la halle et ceux du marché;
- Entre les commerçants de la halle et du marché et ceux du boulevard Roi Jérôme.

→ Une volonté de la ville de faire connaître ce nouvel espace:

- Elaboration d'un logo spécifique (identité visuelle)
- Mise à disposition de « goodies » (tot bag, etc,...) par la ville à l'ouverture
- Promotion de langue corse dans les affichages

→ Une offre de service adaptée aux besoins des consommateurs (en lien avec l'office du commerce).

- Visibilité numérique de la halle, du marché et de ses commerçants.
- Services complémentaires aux consommateurs (click and collect, etc,...)

→ Des jours et horaires d'ouverture qui seront à définir précisément avec les commerçants sélectionnés:

- Objectif ouverture minimum 6j/7
- Des horaires à adapter avec le fonctionnement du marché
- Possibilité d'opération exceptionnelle (ouverture en soirée, etc,...)

Une dynamique qui ne pourra pas se faire sans les commerçants concernés.

=

Mobilisation individuelle + logique collective

CALENDRIER PREVISIONNEL

→ Publication avis de sélection préalable :

→ Date limite de remise des candidatures :

→ Sélection des commerçants:

→ Ouverture de la halle:

ANNEXE

1) Plans côtés et détaillés des installations de la halle fermée

Cahier constitué avec l'appui de :



Dans le cadre du dispositif :



Avec la collaboration de:

