HALLES AGRIVIN

ROUEN

AVRIL 2022

Sommaire

01

P.3 BiLToki

04 L’équipe Biltoki
05 Qu’est-ce-qu’une Halle Biltoki ?
06 Le concept Biltoki
08 Dates et chiffres clés
09 Nos halles existantes

02

P.15 LE PROJET

16 Quelques chiffres
18 Ambition et programmation
19 Stands traditionnels et traiteurs
21 Plan de la halle

03

P.25 LES HALLES

26 Avantages d’un stand
27 L’équipe Biltoki en local
28 Notre modèle d’exploitation
29 Les évènements
30 Témoignages

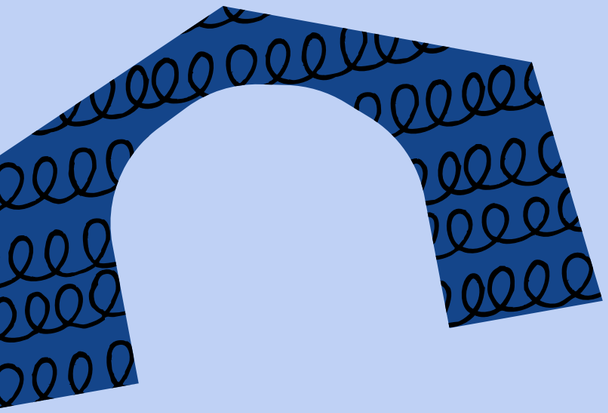
04

P.31 CANDIDATURE

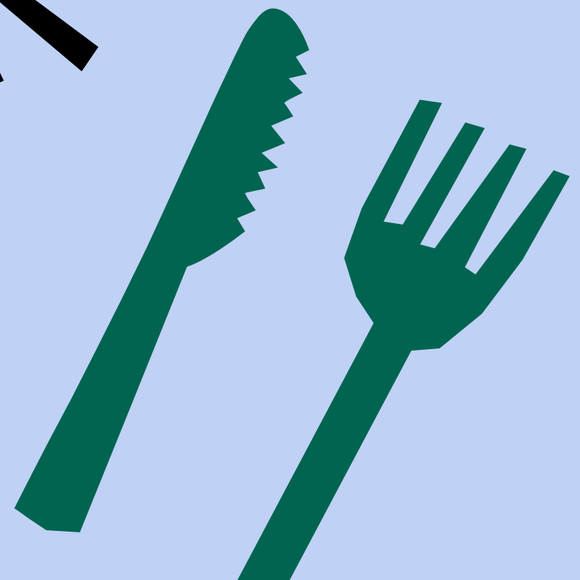
33 Montage du dossier
35 Rétro-planning

01

BiLToki



BiLToki



L'ÉQUIPE BILTOKI

Le 1er réseau de halles uniques et autonomes

Biltoki, c'est d'abord ***une histoire de famille*** avec Jérôme, Bixente, Xabi et Romain qui veulent «changer le monde ». Après quelques années d'activité professionnelle aux 4 coins de la planète, ils se retrouvent en 2009 chez eux, au ***Pays Basque***, pour monter un projet commun « qui ait du sens ». Biltoki, ***« l'endroit qui rassemble »*** en basque, est né.

Aujourd'hui, l'entreprise crée, gère et anime des ***halles gourmandes***, lieux de partage et de convivialité alliant marché alimentaire de qualité (à emporter) et petite restauration (sur place).
Son ambition : **redonner aux halles d'antan leurs lettres de noblesse et proposer une offre gastronomique complète dans les grandes métropoles françaises**.

En fédérant les ***meilleurs artisans indépendants*** de chaque ville, Biltoki constitue le 1er réseau de halles uniques et autonomes où chacune incarne l'identité gastronomique de son terroir. Ses équipes s'attachent à concevoir des ***halles vivantes*** que les habitants s'approprient, en prônant des valeurs de convivialité, sincérité, bienveillance et esprit d'aventure, aussi bien dans ses halles qu'au cœur de l'entreprise.

Expert reconnu, Biltoki collabore avec les métropoles françaises et les acteurs de l'immobilier commercial en proposant ***une offre « clé en main »*** de produits et services innovants destinés à la création ou la réhabilitation de halles municipales et privées.

Romain ALAMAN

Xabi ALAMAN

Bixente ALAMAN

Jérôme LESPARRE

QU'EST-CE-QU'UNE HALLE BILTOKI ?

C'est avant tout une halle d'artisans indépendants

UN LIEU UNIQUE

Pour gastronomes

UN LIEU D'EXCELLENCE

Dans l'offre produits

UN LIEU DE PARTAGE

Entre l'artisan et le consommateur

UN LIEU DE VIE

Achats, dégustations, événements culinaires, mini restauration chez les artisans/ commerçants

LE CONCEPT BILTOKI, DES LIEUX AUTHENTIQUES & VIVANTS

Notre leitmotiv

La ***convivialité*** et la ***qualité***, aussi bien dans les halles qu'au coeur de l'entreprise. Chacune de nos halles est ***conçue de façon propre***, pour ***respecter sa singularité.***

> *Il n'y a pas de modèle duplicable chez nous : un projet de halle, c'est à chaque fois une nouvelle aventure.*

Notre mode de fonctionnement

- Biltoki est ***preneur unique*** de l'ensemble immobilier qui constitue la halle, en tant que locataire principal ou délégataire (cas de cet appel à candidature)
- Biltoki ***aménage*** le bâtiment et ***finance*** les investissements
- Biltoki ***recrute et assure la coordination*** avec les commerçants
- Biltoki ***gère et anime*** la halle avec une équipe dédiée
- Biltoki ***exploite*** le café Biltoki

LE CONCEPT BILTOKI, DES LIEUX AUTHENTIQUES & VIVANTS

Une situation en cœur de ville

Une des spécificités des halles Biltoki est leur ***emplacement « de 1er choix »***, leur vocation étant de ***dynamiser des quartiers*** en offrant un lieu de vie que les habitants puissent s'approprier.

« ***Le lieu d'implantation est mûrement réfléchi en amont*** », explique Jerôme Lesparre, Responsable Développement chez Biltoki. Et l'entreprise travaille beaucoup avec les ***commerçants installés à proximité***.

Nous choisissons les métiers en fonction de l'offre existante pour jouer la ***complémentarité avec les commerces environnants*** qui, tous, bénéficient de notre installation. Mais il est important d'avoir une ***approche collaborative*** et d'échanger régulièrement avec eux pour être ***efficaces ensemble*** et ***ancrer durablement*** les halles dans le territoire.

Ainsi, l'année qui suit l'ouverture d'une halle Biltoki, les commerces voisins observent en moyenne une augmentation de ***15% de leur CA.***

DATES & CHIFFRES CLÉ

2009
Création de Biltoki

2012
Démarrage d'un projet collaboratif à Anglet (64)

JUILL. 2015
Ouverture des Halles des 5 Cantons à Anglet

OCT. 2016
Ouverture du Marché Friand à Dax (40)

NOV. 2017
Ouverture des Halles de Bacalan à Bordeaux (33)

MAI 2018
Ouverture des Halles de la Madeleine à Mont-de-Marsan (40)

OCT. 2018
Ouverture des Halles de Talence (33)

JUILL. 2019
Ouverture des Cuisines du Marché des 5 Cantons à Anglet (64)

2021
Ouverture des Halles de Toulon (83), Saint Étienne (42), Lille (59) et Rouen (76)

150
COMMERÇANTS ET ARTISANS

4
MILLIONS D'€
de CA en 2018

50
COLLABORATEURS

5
HALLES

33
ANS
de moyenne d'âge de l'équipe

20
PROJET EN COURS

NOS HALLES

HALLES DE BACALAN
BORDEAUX

HALLES MAZERAT
SAINT-ÉTIENNE

HALLES DES 5 CANTONS
ANGLET

HALLES DE TOULON
TOULON

HALLES DE TALENCE
TALENCE

HALLES D'ISSY
ISSY-LES-MOULINEAUX

BILTOKI DESIGN DISTRICT
MIAMI

HALLES DE LA MAILLERIE
VILLENEUVE-D'ASCQ

HALLES AGRIVIN
ROUEN

HALLES D'ANGERS
ANGERS

HALLES DES 5 CANTONS

ANGLET

- ***OUVERTURE :*** Juillet 2015 + Extension cuisine en juin 2019
- ***NOMBRE DE COMMERÇANTS :*** 30
- ***JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE***
  Du mardi au dimanche, de 8h à 22h,
  7/7j pendant la haute saison
- ***SITE :*** biltoki.com/halles5cantons

HALLES DES 5 CANTONS
ANGLET

SURFACE

1 300 m² de surface de vente, logistique et stockage (chambre sèche et froide selon métier)

CÔTÉ MARCHÉ

22 commerçants :
20% de dégustation sur place, 80% de marché traditionnel / traiteur à emporter

CÔTÉ CUISINE

8 commerçants :
50% de dégustation sur place, 50% de traiteur à emporter

HALLES DE BACALAN

BORDEAUX

- ***OUVERTURE :*** Novembre 2017
- ***NOMBRE DE COMMERÇANTS :*** 24
- ***JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE***
  Du mardi au dimanche, de 8h à 22h,
  7/7j pendant les vacances scolaires
- ***SITE :*** biltoki.com/hallesbacalan

HALLES DE BACALAN
BORDEAUX

SURFACE

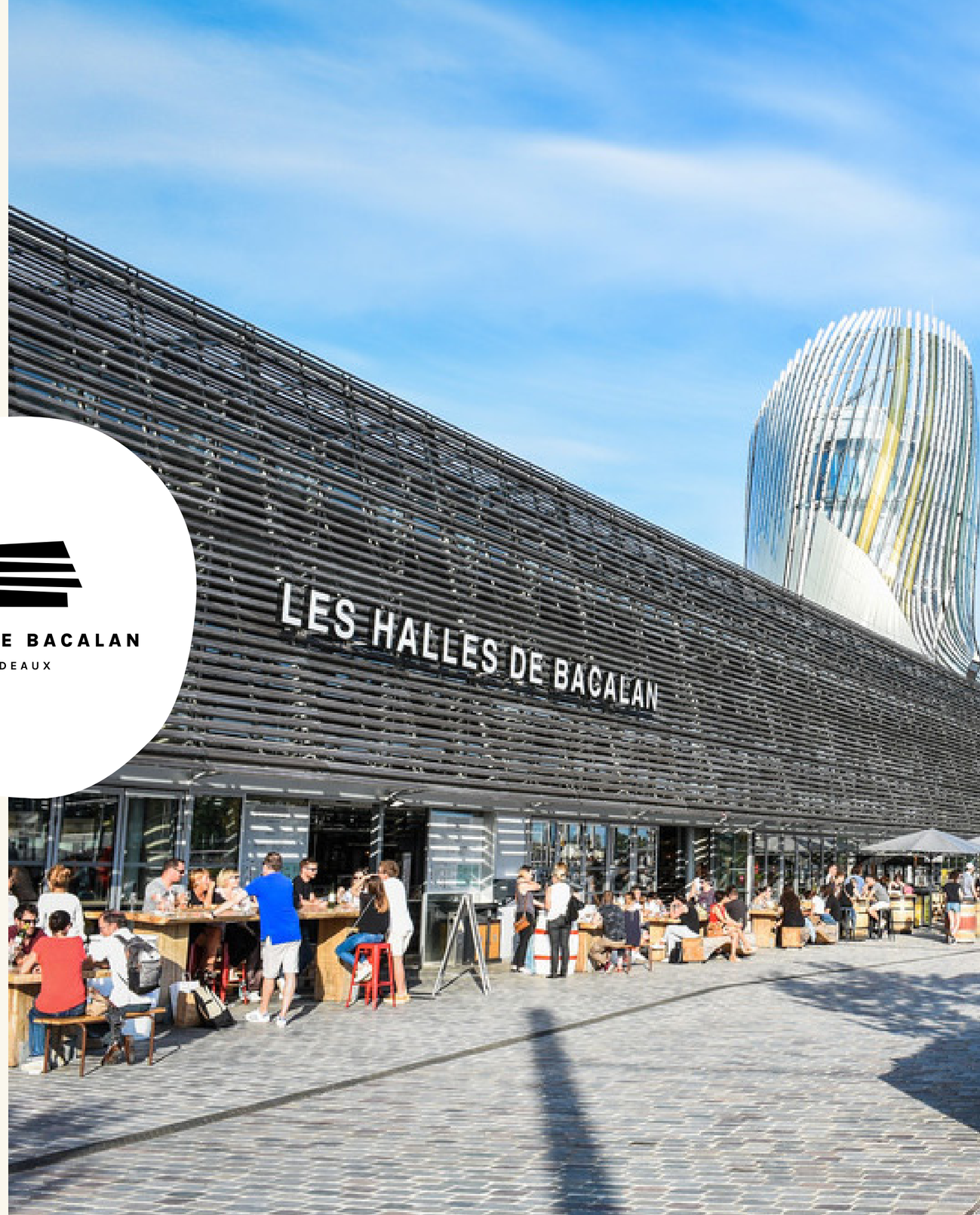
2 000 m² de surface de vente, logistique et stockage (chambre sèche et froide selon métier)

SERVICES

70% de dégustation sur place, 30% de marché traditionnel / traiteur à emporter

VISITES

1 million de visiteurs en 1 an d'exploitation



HALLES DE TALENCE

TALENCE

- ***OUVERTURE :*** Décembre 2018
- ***NOMBRE DE COMMERÇANTS :*** 16
- ***JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE***
  Du mardi au dimanche, de 8h à 22h
- ***SITE :*** biltoki.com/hallestalence

SURFACE

800 m² de surface de vente, logistique et stockage (chambre sèche et froide selon métier)

SERVICES

70% de marché traditionnel / traiteur à emporter, 30% de dégustation sur place

HALLES DE TALENCE
TALENCE

40 BILTOKIENS

QUELQUES COMMERÇANTS DES HALLES

02

LE PROJET

QUELQUES CHIFFRES

DENSITÉ D'HABITANTS

Communauté de communes : 400 000

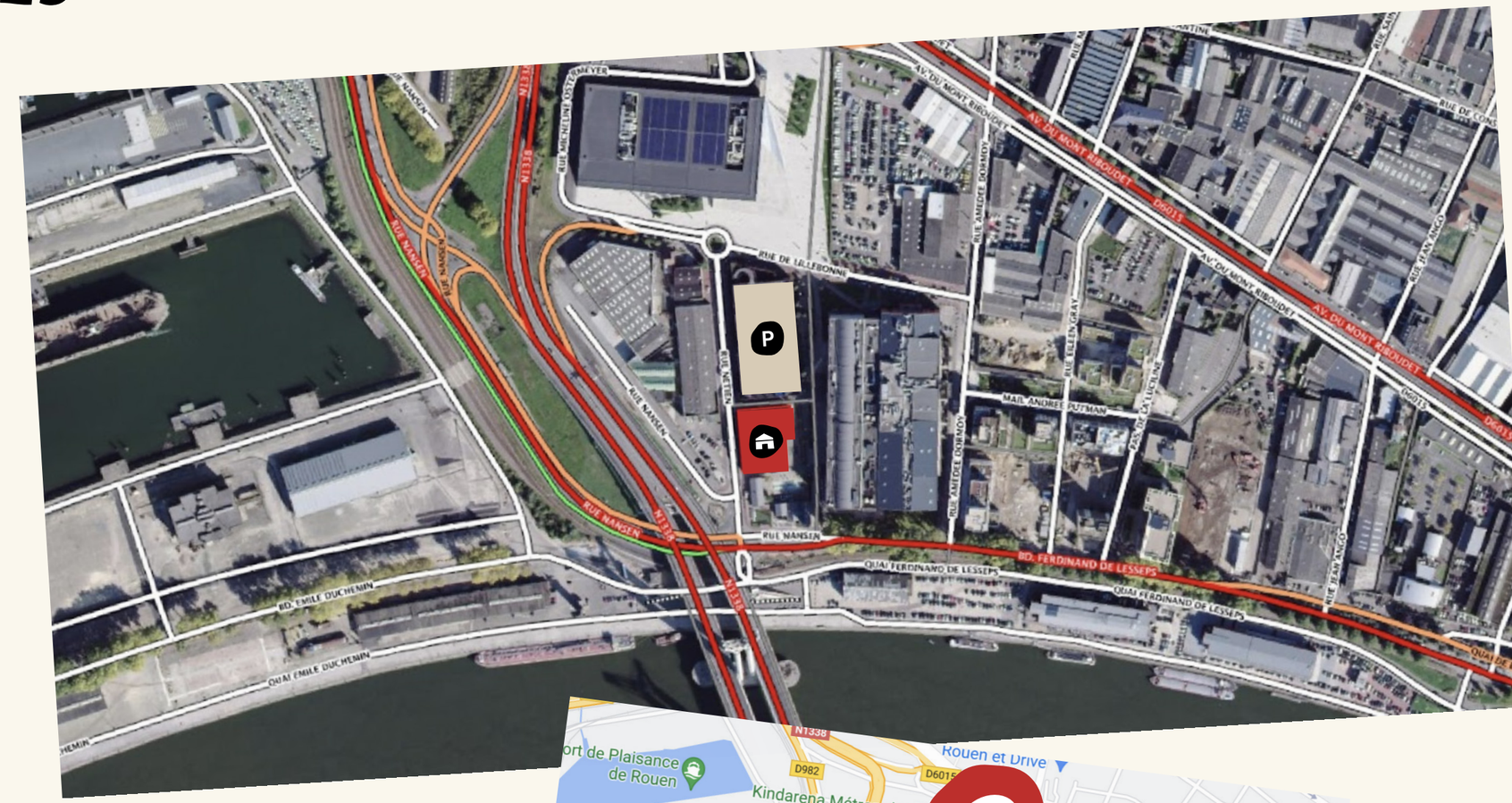
Ville de Rouen : 110 000

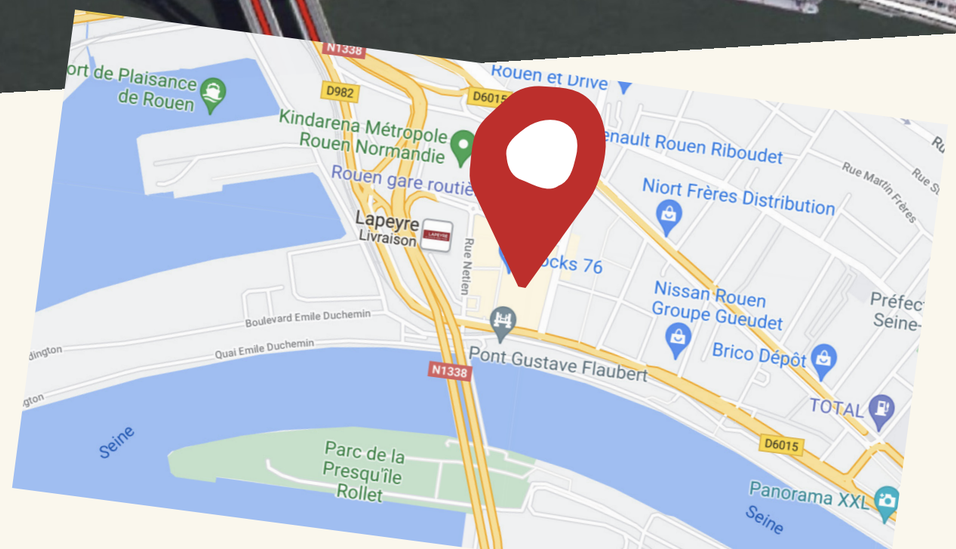
LIEU D'IMPLANTATION

- Halle Agrivin, à côté des Dock 76
- Quai de Seine
- Extension du centre ville
- Point de trafic important

ACCÈS

- Intersection des axes routiers Nord / sud et est/ ouest
- 130 000 voitures / jour
- Station de bus / tram la plus importante de la ville
- Parking de 1000 places - 3h gratuites - Accès livraison
- Kindarena (complexe sportif / évènementiel)





LA HALLE AGRIVIN

LA HALLE AGRIVIN

AMBITIONS & PROGRAMMATION

PALETTE DES MÉTIERS : 23 STANDS

- Boucheries
- Charcuterie
- Rôtisserie
- Volaillerie
- Épicerie fine
- Poissonneries
- Écaillerie
- Traiteur
- Traiteur de la mer
- Caviste
- Cuisine du marché
- Primeurs
- Café Biltoki
- Fromagers
- Boulangerie
- Traiteur du monde

HALLES AGRIVIN

ROUEN

HORAIRES

- **Ouverture 6/7j**
- **Fermeture le lundi**
- **De 8h à 22h du mardi au samedi**
- **De 8h à 15h le dimanche**

Horaires à confirmer avec une mise en place d'une commission participative.

Les horaires seront adaptés selon les métiers traditionnels ou traiteurs.

RÉTRO-PLANNING

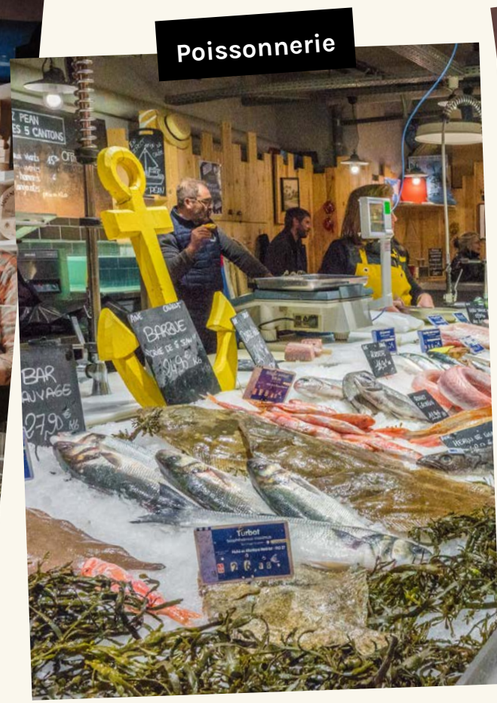
- **Début des travaux :** Juin 2021
- **Ouverture de la halle :** Avril 2022

DES STANDS TRADITIONNELS

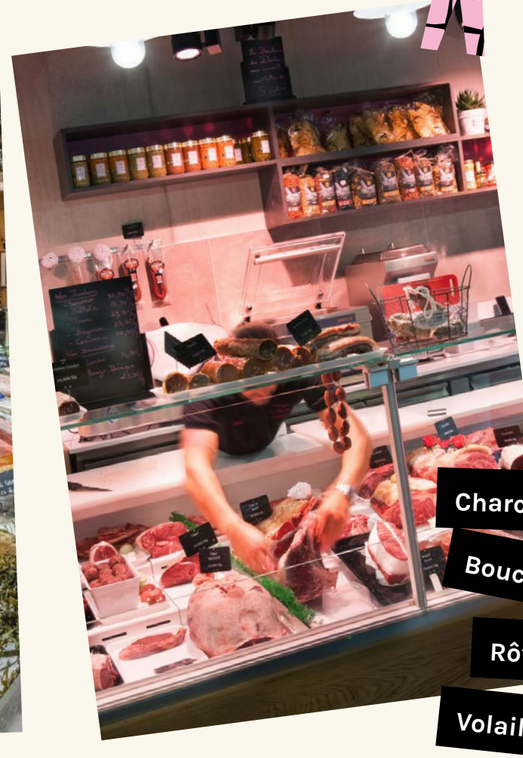
Boulangerie

Primeur

Fromagerie



Poissonnerie



Charcuterie

Boucherie

Rôtisserie

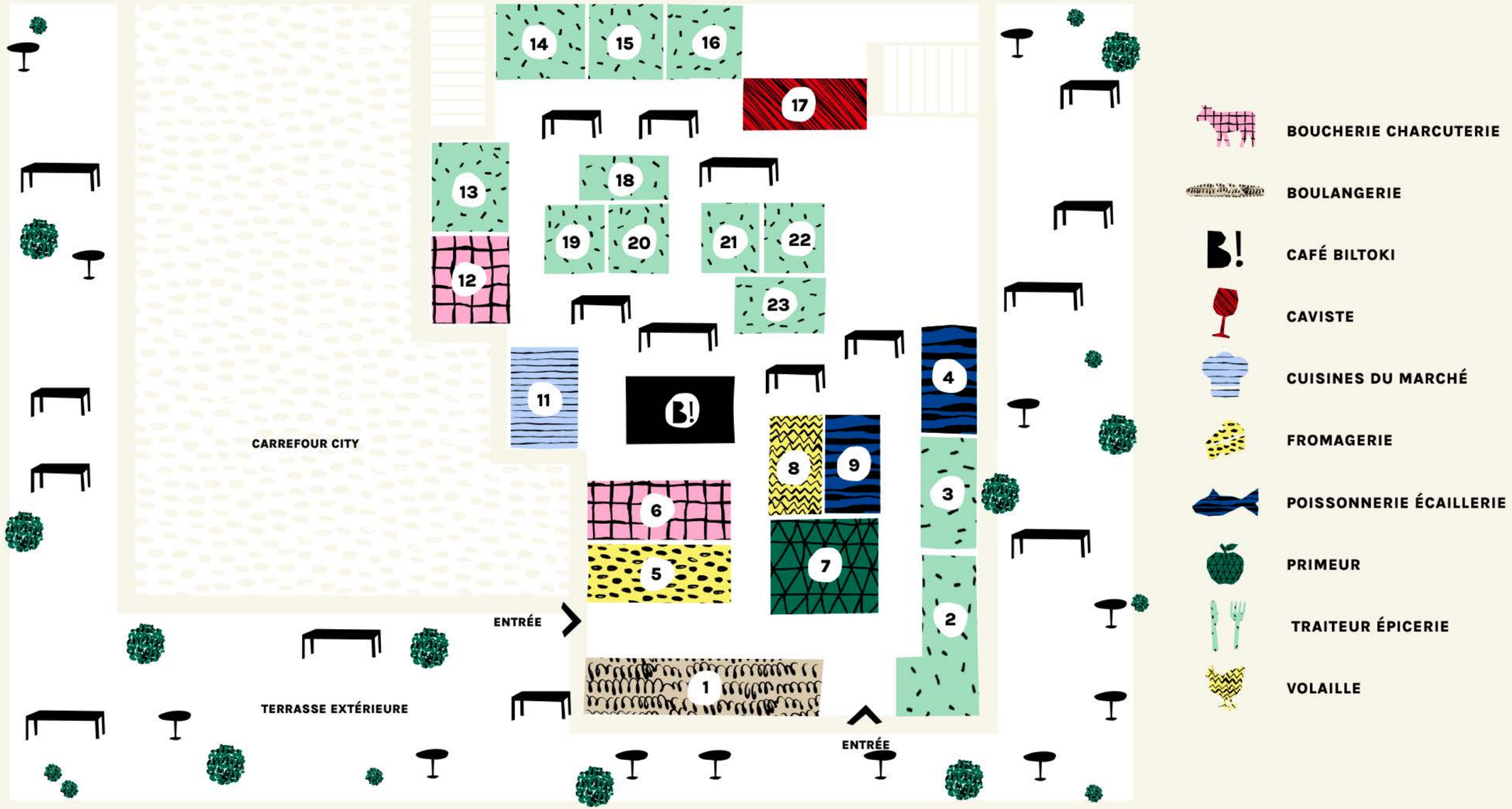
Volaillerie

La halle est organisée autour du ***café centra***l, « poumon » de la halle, elle ***redonne vie à notre place du village*** traditionnelle.

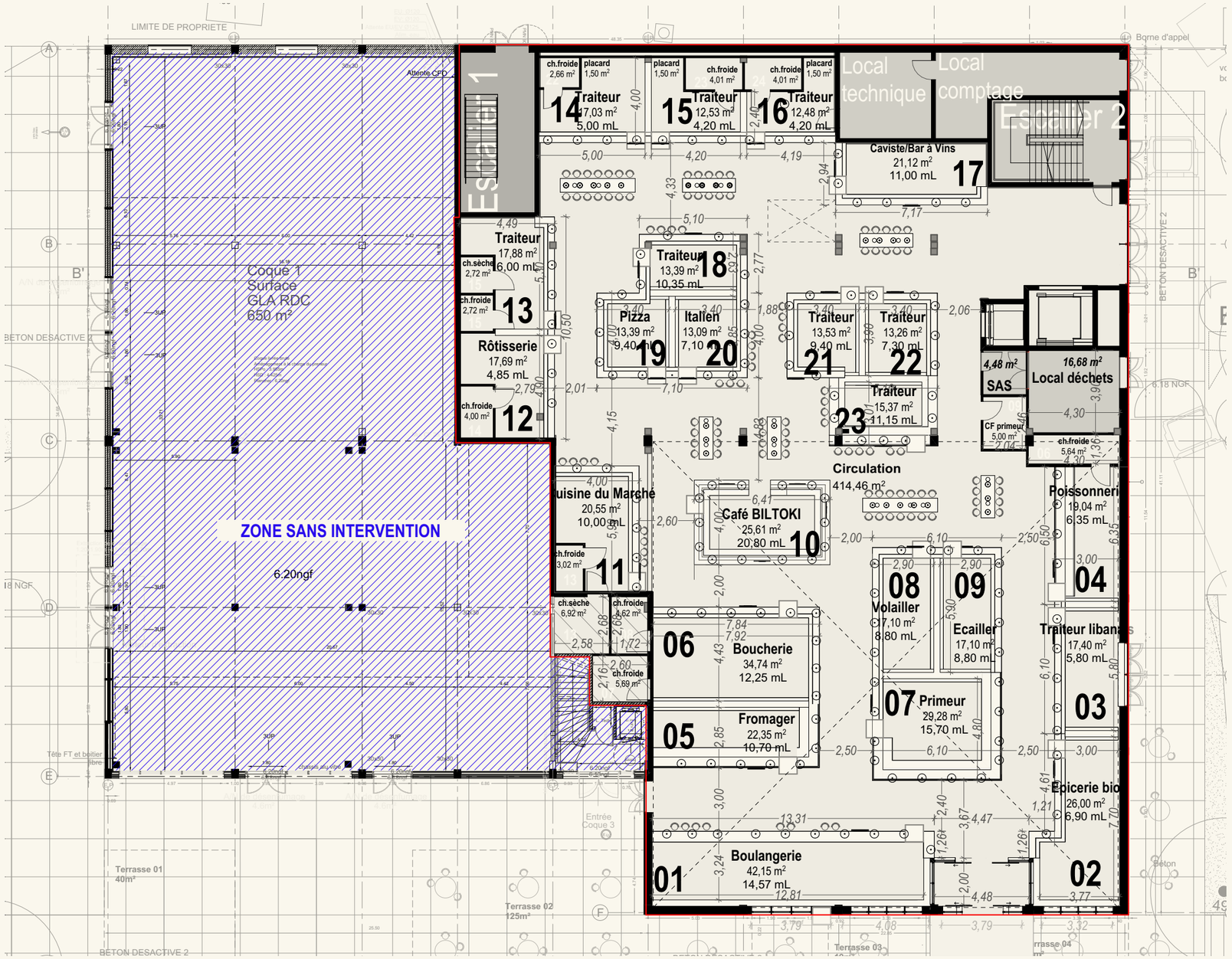
Les ***produits frais, sains, locaux et saisonniers*** sont mis en avant grâce à de grandes vitrines ou étals éclairés.

DES STANDS TRAITEUR

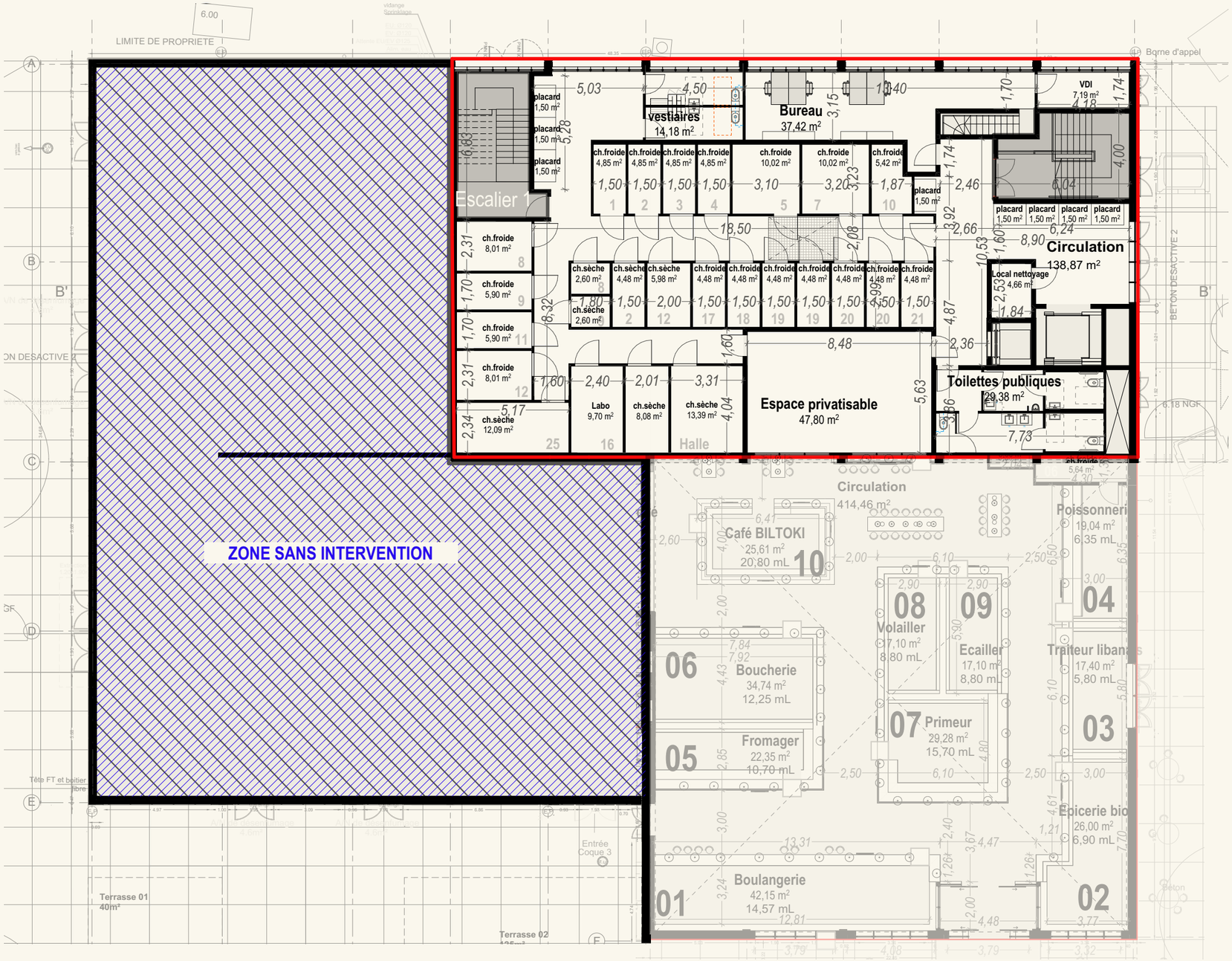
PLANS


14
15
16
17
18
13
19
20
21
22
12
23
11
4
8
9
3
6
7
5
2
1
CARREFOUR CITY
ENTRÉE
TERRASSE EXTÉRIEURE
ENTRÉE
BOUCHERIE CHARCUTERIE
BOULANGERIE
CAFÉ BILTOKI
CAVISTE
CUISINES DU MARCHÉ
FROMAGERIE
POISSONNERIE ÉCAILLERIE
PRIMEUR
TRAITEUR ÉPICERIE
VOLAILLE

RDC


LIMITE DE PROPRIETE
Borne d'appel
Attente CFD
Coque 1
Surface
GLA RDC
650 m²
ZONE SANS INTERVENTION
6.20ngf
Escalier 1
Escalier 2
Local technique
Local comptage
14 Traiteur 17,03 m² 5,00 mL
15 Traiteur 12,53 m² 4,20 mL
16 Traiteur 12,48 m² 4,20 mL
17 Caviste/Bar à Vins 21,12 m² 11,00 mL
18 Traiteur 13,39 m² 10,35 mL
19 Pizza 13,39 m² 9,40 mL
20 Italien 13,09 m² 7,10 mL
21 Traiteur 13,53 m² 9,40 mL
22 Traiteur 13,26 m² 7,30 mL
23 Traiteur 15,37 m² 11,15 mL
13 Rôtisserie 17,69 m² 4,85 mL
12
11
10 Café BILTOKI 25,61 m² 20,80 mL
Cuisine du Marché 20,55 m² 10,00 mL
Circulation 414,46 m²
08 Volailler 7,10 m² 8,80 mL
09 Ecailler 17,10 m² 8,80 mL
07 Primeur 29,28 m² 15,70 mL
06 Boucherie 34,74 m² 12,25 mL
05 Fromager 22,35 m² 10,70 mL
01 Boulangerie 42,15 m² 14,57 mL
02
03 Traiteur libanais 17,40 m² 5,80 mL
04 Poissonnerie 19,04 m² 6,35 mL
Epicerie bio 26,00 m² 6,90 mL
SAS 4,48 m²
Local déchets 16,68 m²
CF primeur 5,00 m²
ch.froide 5,64 m²
ch.froide 2,66 m²
placard 1,50 m²
ch.froide 4,01 m²
ch.froide 4,00 m²
ch.froide 2,72 m²
ch.sèche 2,72 m²
ch.froide 3,02 m²
ch.sèche 6,92 m²
ch.froide 5,62 m²
ch.froide 5,69 m²
BETON DESACTIVE
BETON DESACTIVE 2
Terrasse 01 40m²
Terrasse 02 125m²
Terrasse 03
Terrasse 04
Entrée Coque 3
Tête FT et boîtier fibre
Béton

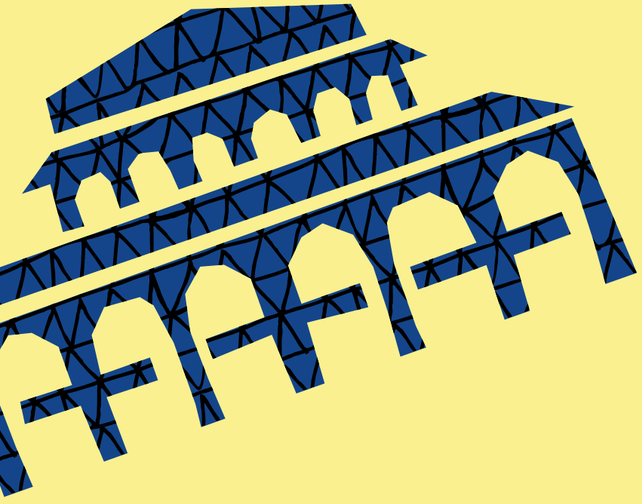
R+1


LIMITE DE PROPRIETE
6.00
Borne d'appel
Escalier 1
placard 1,50 m²
vestiaires 14,18 m²
Bureau 37,42 m²
VDI 7,19 m²
ch.froide 4,85 m²
ch.froide 10,02 m²
ch.froide 5,42 m²
placard 1,50 m²
Circulation 138,87 m²
Local nettoyage 4,66 m²
ch.froide 8,01 m²
ch.froide 5,90 m²
ch.sèche 2,60 m²
ch.sèche 4,48 m²
ch.sèche 5,98 m²
ch.froide 4,48 m²
Toilettes publiques 29,38 m²
Labo 9,70 m²
ch.sèche 8,08 m²
ch.sèche 13,39 m²
ch.sèche 12,09 m²
Halle
Espace privatisable 47,80 m²
ZONE SANS INTERVENTION
Circulation 414,46 m²
Café BILTOKI 25,61 m² 20,80 mL
10
08 Volailler 17,10 m² 8,80 mL
09 Ecailler 17,10 m² 8,80 mL
04
Poissonneri 19,04 m² 6,35 mL
06 Boucherie 34,74 m² 12,25 mL
07 Primeur 29,28 m² 15,70 mL
03
Traiteur libanais 17,40 m² 5,80 mL
05 Fromager 22,35 m² 10,70 mL
Épicerie bio 26,00 m² 6,90 mL
01 Boulangerie 42,15 m² 14,57 mL
02
Tête FT et boîtier libre
Entrée Coque 3
Terrasse 01 40m²
Terrasse 02
BETON DESACTIVE 2
Béton

HALLE AGRIVIN

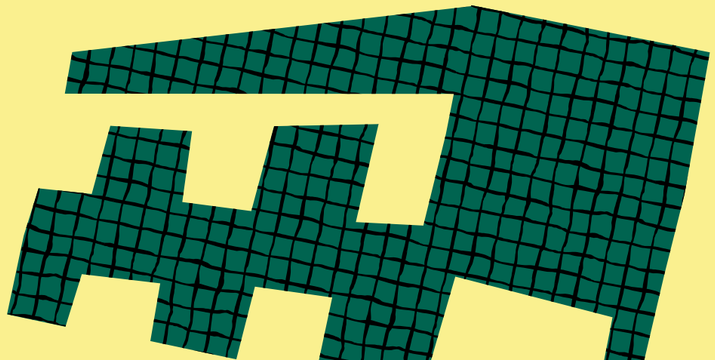
TRAITEUR
TRAITEUR
TRAITEUR
TRA

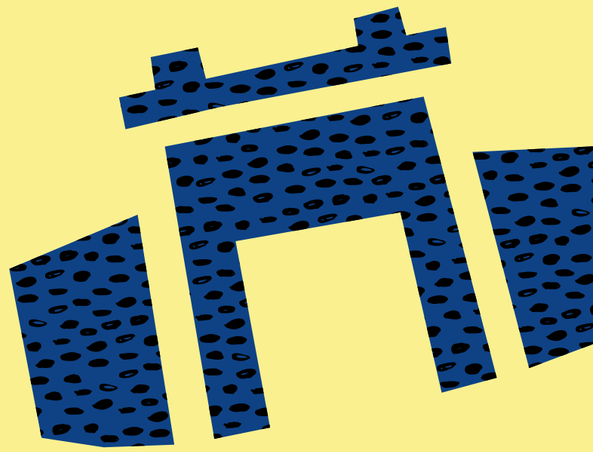
CAFE
BUTOIR



03

LES HALLES





LES 5 AVANTAGES D'UN STAND DANS UNE HALLE BILTOKI

1. Vous bénéficiez de l'***emplacement numéro 1*** dans la ville, un projet ***soutenu*** par les habitants et la mairie.

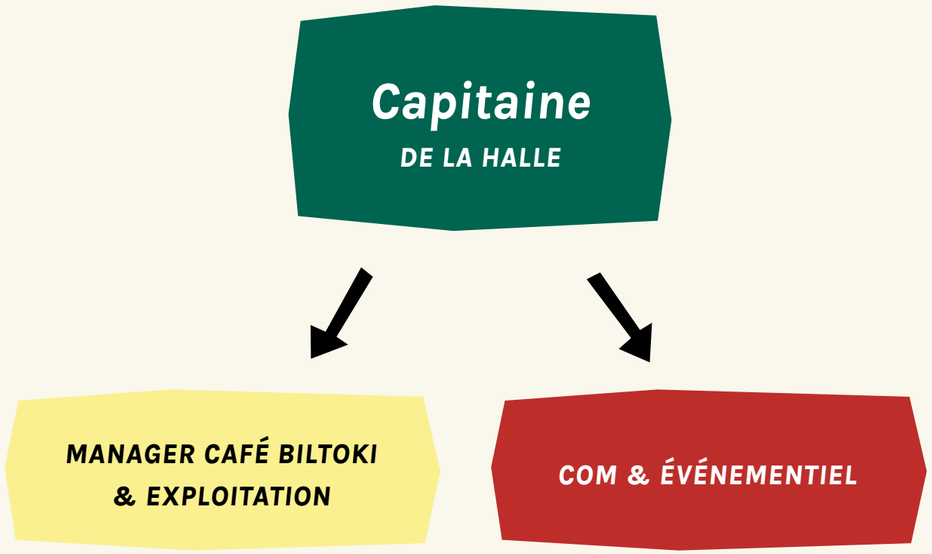
2. Vous êtes au sein d'une place alimentaire regroupant les ***meilleurs artisans de la gastronomie locale*** et des ***traiteurs du monde reconnus.***

3. Une équipe ***Biltoki anime et accompagne*** les commerçants au quotidien. Nous sommes commerçant à travers le ***Café Biltoki***.

4. Les ***charges communes*** liées à l'exploitation de la Halle sont ***divisées*** entre tous les acteurs du marché.

5. En moyenne, l'***investissement*** pour aménager votre stand est ***30% moins important*** qu'une boutique indépendante.

L'ÉQUIPE DÉDIÉE À LA GESTION DU LIEU



Capitaine

Responsable du site et des métiers d'exploitation Biltoki. Participe au recrutement des commerçants / accompagnement produit et offre des commerçants / management équipe Biltoki.

Vice-capitaines

MANAGER CAFÉ BILTOKI & EXPLOITATION

Responsable du Café Biltoki et du bon fonctionnement de l'exploitation.

COM & ÉVÉNEMENTIEL

Responsable communication et évènementiel de la Halle. Animateur de la commission évènementiel.

NOTRE MODÈLE D'EXPLOITATION

Des équipes dédiées

Maîtrise et gestion de tous les prestataires liés à l'exploitation de la Halle (déchets, nettoyage, maintenance, securité; etc).

Une ***équipe à votre service*** pendant la durée d'exploitation de votre stand (équipe de 6 à 10 personnes).

ANIMATION QUOTIDIENNE

Équipe en charge de l'animation quotidienne de la Halle : communication, événements, réseaux sociaux…

UN PROGRAMME ÉVÉNEMENTIEL CHARGÉ !

Gastonomiques et culturels

Plus de 100 événements sont organisés par année sur chaque halle : guinguettes, soirées tapas, méchouis, barbecues géants, concerts...

Nous organisons également des prestations sur mesure pour les entreprises qui souhaitent passer un moment convivial dans les halles.

En lien avec les opérateurs de la ville, ces événements sont toujours célébrés dans une ***parfaite convivialité.***

Également, des rendez vous réguliers de découverte de nos dernières trouvailles gastronomiques : les « mardis canaille » avec des ***moments dégustation*** de vos produits de qualité avec vos producteurs, des cours de cuisine avec 100% de produits des Halles avec un chef de la région,...

Outils de communication

Une ***gazette bi-mensuelle*** est éditée pour la ***mise en avant de vos produits***, de vos astuces et des ***événements***, en libre service dans la Halle.

TÉMOIGNAGES

Malgré ma boulangerie existante à 50 m des Halles, j'ai pu augmenter ma visibilité, ma notoriété. Mon CA est resté constant tandis que je réalise un CA intéressant dans Les Halles, c'est complémentaire.

Jean-Charles Coudret, Boulanger
HALLES DE TALENCE

L'offre traditionnelle additionnée à l'offre hybride montrent une image rajeunit des halles. Le client connait une expérience riche tant sur la dégustation en temps réelle qu'en la connaissance du produit.

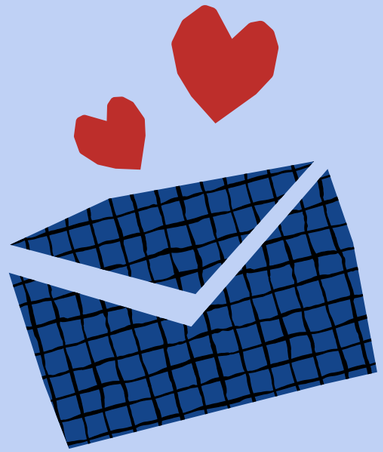
Amaia Uribarri, Artisan de la truffe
HALLES DES 5 CANTONS

Le positionnement et l'équipement du marché me permettent de cuisiner mes produits de producteurs. J'augmente mon CA et mes marges. Aujourd'hui, je bénéficie de la totalité de la surface de la halle, c'est une dynamique générale.

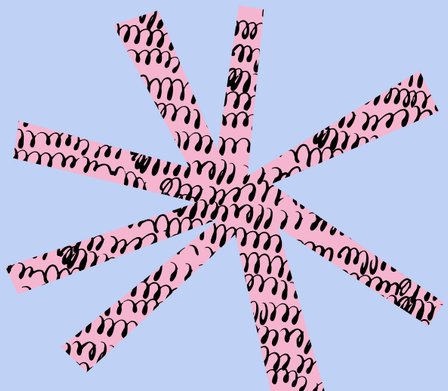
Jean-Pierre Lacaze, Volailler
HALLES DE TALENCE

Le lieu est convivial, les gens se sont vite appropriés l'endroit. Nous travaillons au coté de commerçants passionnants et passionnés. c'est une force.

Maxime Péan, Poissonnier
HALLES DES 5 CANTONS



04 CANDIDATURE



DOSSIER DE CANDIDATURE

Afin de monter votre dossier de candidature, vous trouverez ci-dessous une liste de sujets à développer. Voici également l'occasion de réfléchir à votre projet et pourquoi pas de l'enrichir de nouvelles idées !

L'objectif est de mieux vous connaitre pour nous puissions bien vous représenter au comité de sélection des meilleurs commerçants pour les Halles de Rouen. Le rôle de ce comité est d'assurer à chaque commerçant un voisinage de qualité et la bonne complémentarité entre les commerces.

Vous pouvez bien entendu rajouter tous les éléments qui vous semblent utiles et nous permettent de mieux vous connaître.

Il est très utile de joindre des ***photos et/ou vidéos*** de vos ***points de vente et agencements actuels***, une réalisation avec un téléphone portable est parfaite.

MONTAGE DU DOSSIER

Le dossier devra comprendre :

1 *VOTRE IDENTITÉ*

- Nom
- Prénom
- Email
- Téléphone
- Destination
- Métier
- Adresse
- Ville
- Code Postal
- Comment avez-vous entendu parler de nous ?

2 *L'IDENTITÉ DE VOTRE COMMERCE*

- Nom commercial
- Nom entité juridique (SARL, EURL, SAS…)
- Nom du gérant
- Adresse principale et lieu d'activité
- Vos points de vente
- Nombre de salariés
- Métier stipulé sur le bail pour les Halles de Rouen
- Quelle est la répartition de votre clientèle (particulier /professionnel)
- Qui sera le responsable de votre stand (salarié ou patron) ?

À ENVOYER AVANT NOVEMBRE 2021

PAR MAIL : contact@biltoki.com

À **télécharger** sur biltoki.com/hallesrouen/

Cliquez sur **«Je candidate !»** et téléchargez votre dossier de candidature et autres documents complémentaires.

Vos notes :

MONTAGE DU DOSSIER

Présentation de vos produits :

1 *OFFRE EXISTENTE*

- Offre principale (20/80, entre 5 et 10 références constituant 80% de votre CA)
- Quels sont vos produits phares ?
- Avez-vous un savoir-faire particulier ? Un produit local ? Une recette ? Une tradition ? Des récompenses ?
- Quelles AOC, AOP, IGP et/ou label proposez-vous ?
- Quelle est votre politique d'achat ?

2 *OFFRE POUR LE PROJET DES HALLES DE ROUEN*

- Décrivez-nous votre offre pour le projet des Halles de Rouen
- Indiquez-nous une liste des produits proposés
- Décrivez-nous l'offre de dégustation ou mini-restauration à consommer dans le marché ou à emporter
- Indiquez-nous les atouts principaux qui feront de vous un acteur incontournable des futures Halles de Rouen

Vos chiffres

- Quel est votre prévisionnel de votre potentielle activité dans les Halles? Merci de nous fournir un bilan prévisionnel des 3 premières années d'activité (idéalement réalisé par votre expert comptable)
- Quel est votre chiffre d'affaire moyen des 3 dernières années?
- Votre dernier bilan

ANNEXES

Documents à joindre en annexes ***en plus de votre dossier de candidature*** :

- KBis de moins de 3 mois
- Votre dernier bilan

Vos notes :

RÉTRO-PLANNING

JUIN 2021
Lancement de la commercialisation

NOVEMBRE 2021
Sélection des commerçants/ artisans

JANVIER 20212
Signature du bail commercial

MARS 2022
Début des travaux d'aménagement (preneurs)

AVRIL 2022
Ouverture des Halles

Vos notes :

BILTOKI

05 59 58 11 67

contact@biltoki.com

9b rue Paul Courbin - 64600 Anglet

1 Boulevard Fernidand de Lesseps - 76000 Rouen