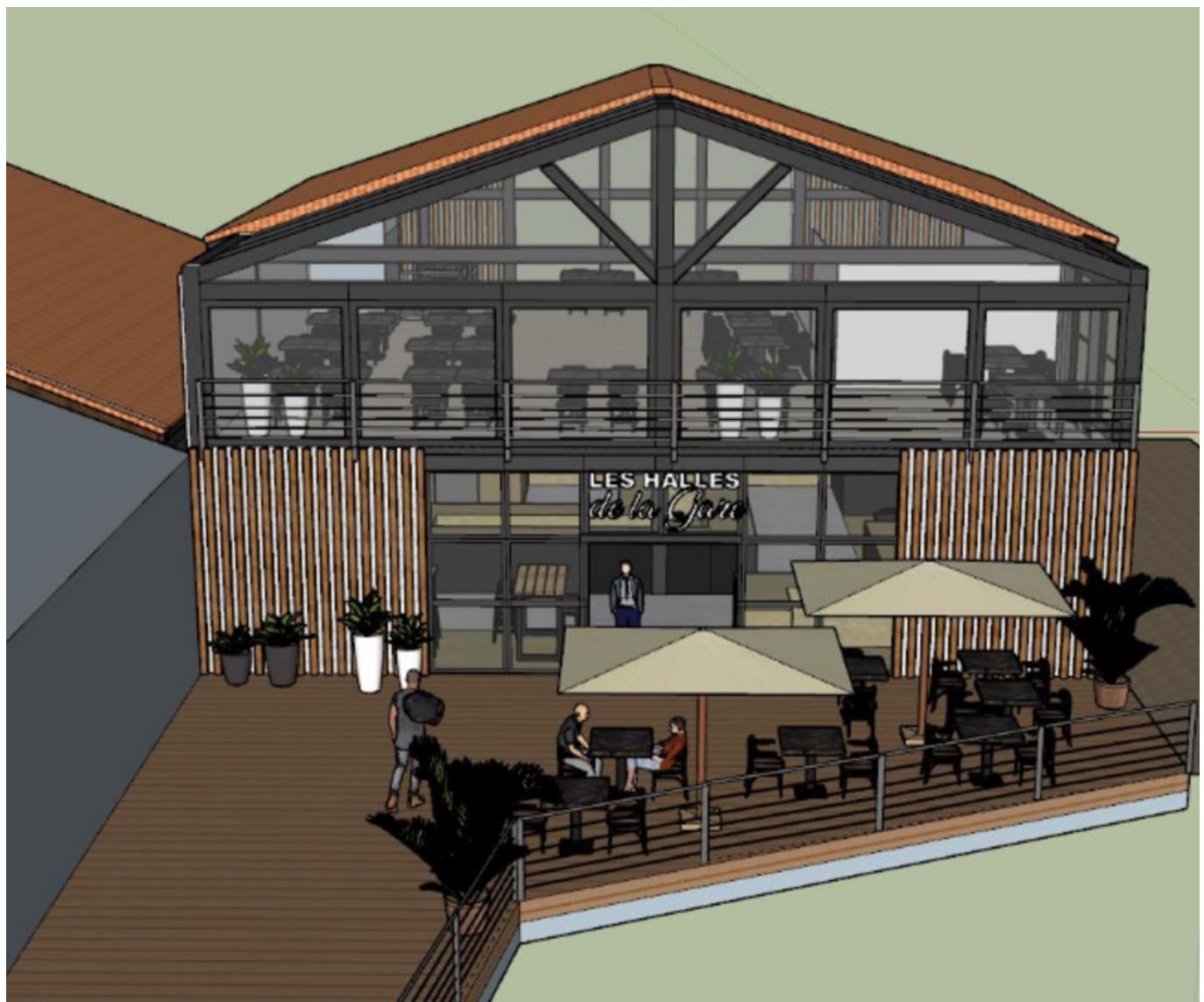


Ecrit par le 5 février 2026

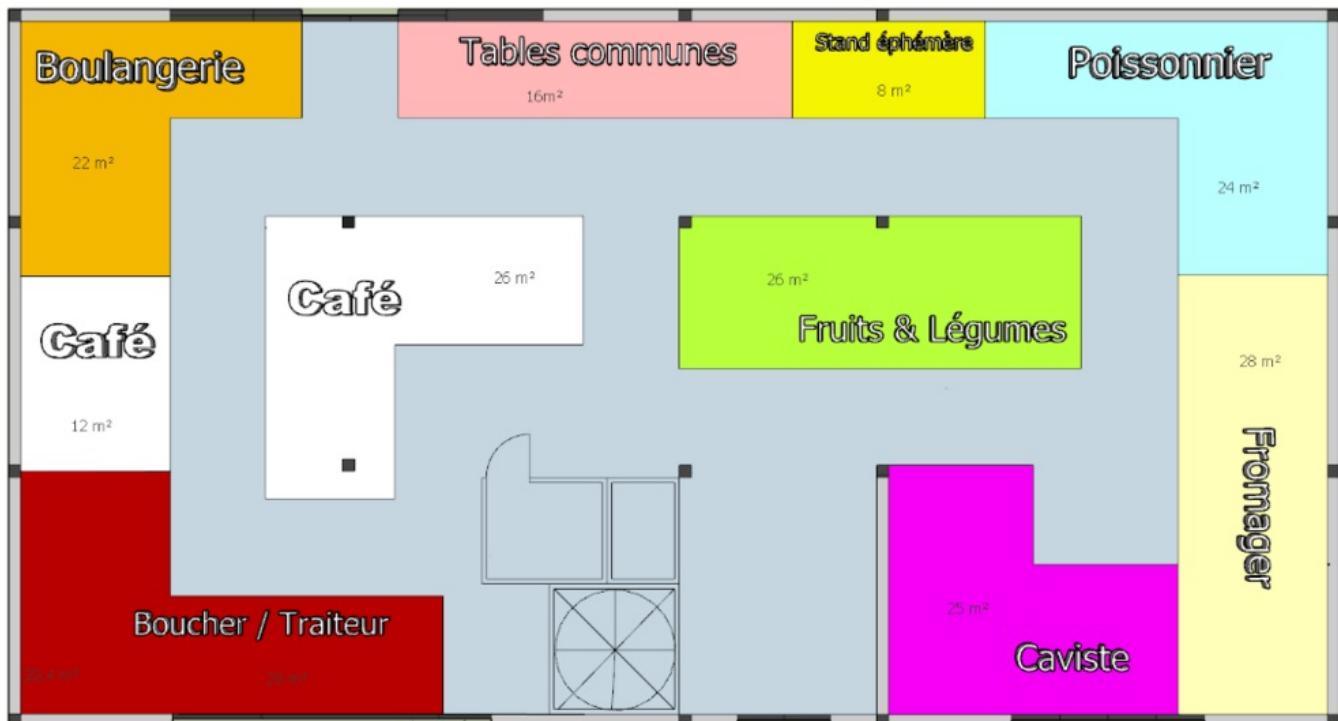
Carpentras : appel aux candidatures pour rejoindre les futures 'Halles de la Gare'



D'ici 2023, les 'Halles de la Gare' devraient ouvrir leurs portes à côté de la Gare numérique de Carpentras. Dédié à l'alimentaire, ce projet privé porté par la société carpentrasienne ImmoGarance, et soutenu par la Cove, cherche des candidats pour occuper les différents corners de ce futur lieu.

Ecrit par le 5 février 2026

420m². C'est la superficie de ces futures halles qui abriteront plusieurs corners représentants différents secteurs alimentaires tels que : boulangerie, pâtisserie, snacking, boucherie, charcuterie, traiteur, produits de la mer, primeur, fromagerie, crèmerie, vins et spiritueux, café, brasserie, ainsi qu'un stand éphémère pour les événements. Un nouveau bâtiment va donc être construit et sera annexé à l'ancienne halle afin d'obtenir cet espace.



La future répartition des différents corners. ©DR

Au-dessus de ces halles gourmandes se tiendra un restaurant de 200m² qui aura une capacité maximale de 100 couverts par service. Cette activité de restauration a été imaginée dans le but de profiter à la Gare numérique, dont le bâtiment sera collé à celui des halles, et donc du restaurant. Ce dernier permettra de faciliter l'échange et d'ajouter de la convivialité entre les acteurs du tiers-lieu de la Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin (Cove).

Un lieu unique

Des espaces de convivialité seront délimités pour permettre les déjeuners sur le pouce ou les déjeuners plus organisés tels que les brunch ou encore les rencontres professionnelles. Tout a déjà été imaginé, de l'aspect extérieur du bâtiment et son agencement à l'intérieur, jusqu'à sa décoration et son ambiance. Le bâtiment mêlera ancien et moderne, avec la charpente en bois de l'ancienne halle qui sera conservée, à laquelle s'ajoutera le nouveau bâtiment moderne avec ses ossatures métalliques, ses grands murs rideaux et ses verrières.

Ecrit par le 5 février 2026

Si la décoration et l'ambiance seront étudiées dans l'optique de faire de ces halles un lieu unique à Carpentras, les différents corners pourront être adaptés aux besoins et envies de leur exploitant, tout en restant en concordance avec le reste de l'espace. Les Halles de la Gare s'adapteront également aux envies des consommateurs. Elles proposeront donc des produits locaux, de qualité, et de saison, telle est le mode de consommation le plus privilégié depuis la pandémie de Covid-19.



Maquette digitale de la devanture des Halles de la Gare. ©DR

Une position stratégique

Les Halles de la Gare seront donc situées juste à côté de la Gare Numérique. Un choix stratégique afin de créer une synergie entre les deux entités. Selon la [Provence Créative](#), il est « impératif de proposer une offre de restauration attenante à la Gare numérique pour développer les échanges qui y sont créés. » De plus, le tiers-lieu de la Cove apportera un volume de clientèle assez important aux halles. Les deux lieux tireront donc profit de l'un et l'autre.

De plus, les halles seront situées près du centre-ville de Carpentras, et donc des transports en commun, mais également près de la véloroute Via Venaissia. Sa belle structure imposante pourra donc attirer les passants. Une convention de mise à disposition de places de parking à l'avant du bâtiment pour les visiteurs et le personnel sera signée pour une durée initiale de 15 ans reconductible. Une dizaine de places vont être aménagées, en plus de celles du parking minute, et les visiteurs pourront également se garer au grand parking de la nouvelle gare SNCF qui se situe à proximité.

Appel aux candidatures

Afin de remplir les Halles de la Gare, celles-ci lancent un appel aux candidatures. Vous travaillez dans le secteur de l'alimentaire et cherchez à vous installer dans un lieu qui a vocation à être attrayant, dynamique, et dans l'ère du temps ? Cette occasion est faite pour vous.

Pour tenter votre chance d'avoir une place au sein de ce futur lieu, envoyez votre candidature en

Ecrit par le 5 février 2026

expliquant votre projet et pourquoi vous seriez le meilleur choix par mail à l'adresse hallesdelagare84@gmail.com

Plus d'informations sur le projet par téléphone au 04 32 85 36 08 ou sur [la fiche de présentation du projet](#).

Châteaurenard : quel avenir pour les halles marchandes ?



Ce weekend, deux ateliers seront animés par équipe de spécialistes en réaménagement urbain à Châteaurenard concernant l'avenir de ses halles marchandes. Les habitants et commerçants de la commune sont invités à y participer et à faire leurs propositions.

Implantées depuis 1921 en plein cœur de ville, les halles marchandes constituent un lieu emblématique de Châteaurenard. Dans un projet d'amélioration du cadre de vie, la commune propose deux ateliers

Ecrit par le 5 février 2026

d'échange concernant la rénovation des halles auxquels tous peuvent participer.

L'objectif est d'établir les points faibles et forts des halles et d'imaginer les possibilités d'amélioration afin d'optimiser le potentiel du lieu. La municipalité souligne l'importance d'intégrer les habitants et commerçants de Châteaurenard, estimant que leurs témoignages, leurs ressentis et leurs besoins sont essentiels pour cette initiative.

Samedi 19 mars de 10h à 12h. Halles marchandes. 3 avenue Roger Salengro. Châteaurenard.

Dimanche 20 mars de 10h à 12h. Sur le marché (au niveau du club house du RCC). Cours Carnot. Châteaurenard.

V.A.

Macellio, le plus grand marché couvert de Vaucluse se trouve au Pontet !

Ecrit par le 5 février 2026



Il a ouvert en catimini le 22 juillet mais son concepteur, Jérémy Allemand, professionnel du commerce de détail de produits frais n'avait pas tenu à en faire la communication -hors réseaux sociaux- avant aujourd'hui. Son idée ? Créer un marché couvert comme les Halles traditionnelles revues et corrigées d'un design moderne. Et c'est au Pontet, à la limite de Sorgues, proche de la RN7, dans la zone d'activité commerciale que Macellio -macellum, marché en latin- a élu domicile. Son ambition ? Etre le plus grand marché couvert de Vaucluse.

Des halles traditionnelles lovées dans une zone d'activité commerciale ça ne serait pas un peu paradoxal ? «Pas du tout, répond Jérémie Allemand, qui a déjà beaucoup œuvré dans le Piémont, les Alpes et le Dauphiné, dans tous les cas c'aurait été impossible ! » Pourquoi ? « Parce que les centres villes se sont complexifiés. D'abord parce qu'il n'y a plus de foncier disponible si ce ne sont les dents creuses et encore pour y accueillir du commerce de petite surface. Difficile aussi d'y circuler, de s'y garer et encore moins d'y livrer, avec le problème des horaires de livraison et parce que de plus en plus d'entreprises refusent de s'y engouffrer même si certaines ont pensé acquérir des véhicules spécialement

Ecrit par le 5 février 2026

dimensionnés pour circuler en centre-ville. Mais même dans ce cas il reste difficile d'acheminer de la marchandise, de se garer, beaucoup d'entreprises de livraison ont fini par renoncer pour se tourner vers les messageries et tout cela fini par coûter trop cher...»



Les rayons primeurs tiennent leur promesse

Le bon endroit

Et cela donne un bâtiment haut de 12m, sur 2 300m² au sol. Une structure démontable composée de matériaux modernes et écologiques. Autour ? 120 emplacements de stationnement dont certains arborent le nom d'un des 151 villages vauclusiens histoire de se rappeler où l'on est garé. Le projet estimé à 5M€, aura pris presque 3 ans, de l'idée à la réalisation, le temps de trouver le lieu -11 000 m² de parcelle- au 222, rue des Vanniers, au Pontet. Et tout est réfléchi dans les moindres détails. Tout d'abord les horaires avec une ouverture de 56h par semaine puisque le lieu est ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h à 13h. Des horaires qui nécessitent deux équipes d'employés pour faire face à

Ecrit par le 5 février 2026

l'amplitude et induisent la création de 60 emplois à temps partiel et complet.

A l'intérieur ?

La physionomie des lieux reprend les codes des halles en version moderne, un emplacement rectangulaire avec cette belle hauteur sous plafond qui rend l'ambiance lumineuse. Les grandes allées sont bordées de 22 stands de métiers de bouche : boucherie, charcuterie, crèmerie, poissonnerie, épicerie, pâtes fraîches, primeur, boulangerie, traiteur rôtisserie, caviste, au creux desquels s'activent commerçants et producteurs locaux vivant et travaillant à moins de 70km, tous recrutés par Jérémie Allemand. Il y a aussi un fleuriste, des produits de droguerie... Ses critères de sélection ? Justement, habiter dans un rayon de 70km du point de vente Macellio, proposer des produits et services de qualité locaux et régionaux ainsi qu'un savoir-faire et une expérience dans son métier. Les îlots s'étendent de 80 à 140 m² et le loyer se négocie sous la forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires, plus ou moins important selon que l'on propose de la restauration -le pourcentage le plus élevé- ou de l'épicerie avec un pourcentage moindre-.

Ecrit par le 5 février 2026



'Le meilleur de la crèmerie' c'est bien ici !

Des halles, du snacking... et un lieu de travail ?

Une des autres spécificités du lieu ? « Il propose des mange-debout, avec sièges hauts, pour y travailler sur son ordi, se restaurer sur le pouce, faire réchauffer son plat avec les micro-ondes mis à disposition ça et là, profiter de l'ambiance des Halles comme d'un lieu inspirant, » précise Maé Sansus, la directrice de Macellio. L'ambition ? Faire de ce magasin pilote une réussite duplicable à Aix-en-Provence, à Nîmes... Dans le détail ? Jérémy Allemand espère que son concept séduira 700 personnes par jour pour un panier moyen de 35€. La clientèle ? « Il y a celle du midi, qui travaille à côté et dans les environs. Des CSP ++ (Catégories socio-professionnelles) qui apprécient et plébiscitent les produits de qualité, le flux des axes routiers qui permettent de s'arrêter aux halles pour faire le plein de produits frais et transformés, l'envie d'acheter local... » assure le dirigeant et président de l'entreprise Le marché à Gap et au Pontet.

Ecrit par le 5 février 2026



Dumitru Papuc propose salades, jus de fruits, stylisme culinaire avec 'Bouquet de vitamines'

Un lieu de restauration

Macellio propose cinq lieux de restauration : Pintkos un bar à tapas provençales, Bouquet de vitamines qui invite à déguster ses salades fraîches, soupes, jus de fruits et de légumes ; Une crêperie 'By Camille' à base de différentes farines ; Croc' pour des croque-monsieur revisités et Racines un bistrot de cuisine française traditionnelle.

Un paiement original

Pour acheter ? Pas la peine de sortir son portefeuille à chaque stand ou de faire l'appoint. A l'entrée les hôtesses vous tendent une carte sur laquelle chaque commerçant indique -numériquement- le montant de la transaction à venir. Une fois son panier rempli, on file à la caisse où la carte est personnalisée avec les noms et coordonnées du consommateur qui paie ses marchandises. « C'est une formule peu connue

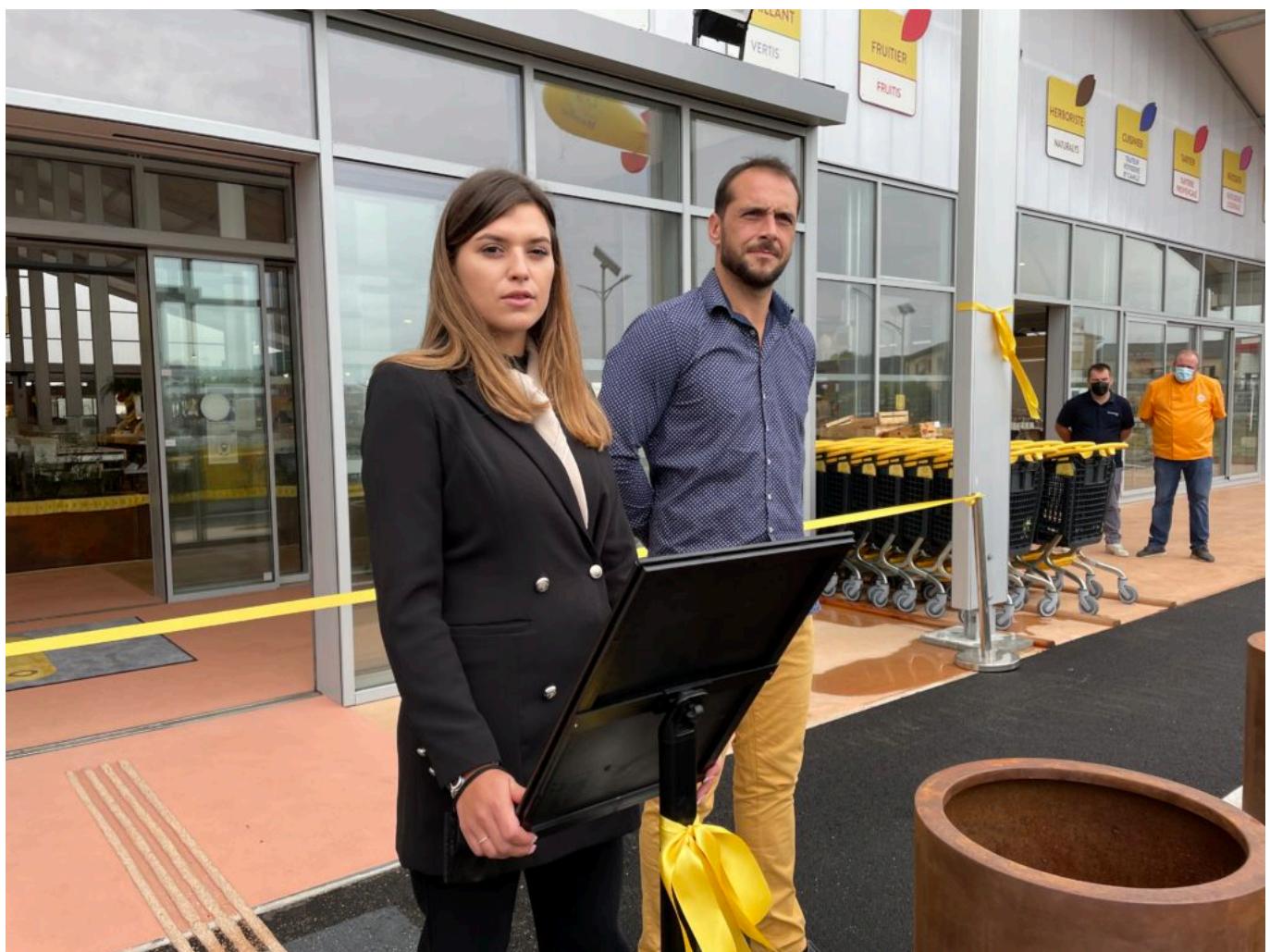
Ecrit par le 5 février 2026

en France mais courante dans les pays nordiques,» relate Maé Sansus.

L'inauguration

«Macellio allie commerces alimentaires et de restauration a entamé Maé Sansus, la directrice de la structure. Nous visons à être un marché authentique qui renoue avec les marchés traditionnels, lieu social, de proximité et d'animation où toutes les générations se retrouveront, pour un bonheur simple, un retour aux sources, loin des grands magasins et des produits standardisés.»

«Nous n'avions pas au Pontet des halles couvertes regroupant des commerces locaux a précisé Joris Hébard, le maire du Pontet. De plus, cette réalisation induit 60 emplois nouveaux créés sur notre commune et 25 entreprises locales ont participé à la construction de ce nouveau temple de la gastronomie et de la restauration auquel nous souhaitons réussite et longue vie.»



Maé Sansus, la directrice de Macellio et Joris Hébard lors de l'inauguration du magasin pilote

Ecrit par le 5 février 2026

Macellio au Pontet