



PLACE-Ô-MARCHÉ

Acteur de la redynamisation du commerce de proximité

Depuis son lancement, **Place-Ô-Marché** remporte une forte adhésion et représente un véritable **moteur d'activité du commerce indépendant de bouche**. Au-delà de répondre à une exigence économique des communes, la halle répond également à un **besoin social**. Elle se distingue par l'attractivité de ses commerces répondant ainsi aux attentes des habitants de faire **le choix de mieux consommer** et ceci dans un véritable **lieu de vie convivial, fait d'échanges et de partages**.

Et l'intérêt des consommateurs pour le commerce de proximité ne se dément pas. Pour preuve l'engouement des clients Place-Ô-Marché pour y trouver des produits de qualité rigoureusement sélectionnés par les commerçants artisans indépendants qui occupent la halle.

Place-Ô-Marché et ses artisans s'associent aux **valeurs du commerce traditionnel** par son **engagement auprès de ses clients** pour des produits de qualité, par un savoir-faire reconnu, pour partager les meilleurs conseils d'experts et offrir une réelle praticité et un confort pour effectuer ses achats.

Maintenir et développer une offre de commerces de proximité est aussi essentiel pour les communes. Avec Place-Ô-Marché et ses commerçants, elles construisent un **incontestable soutien dynamique** du commerce traditionnel et créent ainsi des **lieux de vie** privilégiés alliant **marché alimentaire de qualité et restauration**.

Un projet de halle, c'est à chaque fois une nouvelle histoire à développer avec la même ligne directrice qui est celle de **la qualité de l'offre et celle de l'engagement de ses commerçants**.

Chaque Place-Ô-Marché est unique.

Les 4 premières implantations des halles Place-Ô-Marché se réalisent dans les Hauts-de-France à **MERIGNIES, AMIENS, ETAPLES et CAPINGHEM**.



PLACE-Ô-MARCHÉ

Une sélection rigoureuse de commerçants

Place-Ô-Marché© gère la halle en recrutant et en assurant la coordination avec les commerçants. Il s'agit d'une **sélection rigoureuse de commerçants artisans** dans chaque métier de bouche. **Les métiers traditionnels** tels que boulangers, primeurs, bouchers, poissonniers, fromagers sont les **fers de lance des halles**.

Passionnés par leur métier, fervents défenseurs et ambassadeurs du bien manger et qui participent au bien consommer local, ils font le choix de **produits de grande qualité assurant fraîcheur et saveur**.

Par une sélection des meilleures variétés, nos commerçants **dont l'expertise**, pour plusieurs d'entre eux, s'est transmise depuis plusieurs générations, accomplissent un **rigoureux contrôle qualité** pour **offrir chaque jour des produits frais et goûteux**.

Ils font également le choix d'un **engagement partagé et solidaire de servir au mieux les clients** : par une qualité d'accueil assurée, par une large amplitude horaire, par des conseils de professionnels, par un lieu unique pour satisfaire les besoins des consommateurs.