Communiqué de presse

Mardi 30 avril 2019

SERVICE PRESSE
VILLE DE GRENOBLE
presse@grenoble.fr
04 76 76 39 21
04 76 76 11 42

Coup de projecteur sur les Halles Sainte-Claire

Jeudi 2 mai à 19h30
Halles Sainte-Claire

En présence de
Eric Piolle
Maire de Grenoble
Christophe Ferrari
Président de Grenoble-Alpes Métropole
Pascal Clouaire
Adjoint à l'économie de proximité
Alan Confesson
Président de la Régie Lumière

La Ville de Grenoble a engagé depuis 2016 de nombreuses démarches visant à assurer la promotion de ses marchés de plein vent et l'achat alimentaire de proximité. Parmi les plus marquantes : l'adoption d'un nouveau règlement des marchés ; Une campagne de promotion grand public qui met en valeur la diversité, la proximité, la fraîcheur et la qualité sur les halles et marchés grenoblois ; Une nouvelle offre de marchés (Anatole France, Ile verte,…), etc.

Les Halles Sainte-Claire de Grenoble, monument historique du XIXe, inscrites depuis 2007, fonctionne comme une halle couverte de cœur de ville, offrant toute la semaine un choix alimentaire de première nécessité (primeur, boulanger, viande, volailles, fromage), de produits traiteur (cuisine régionale et du monde) et de produits devenus plus rares (trippes, viande maturée, viande chevaline…).

En lien avec l'association de défense des Intérêts des Commerçants (UDIC), la Ville s'est engagée dans un projet global de valorisation, incluant notamment : un travail de **mise en lumière du bâtiment** qui souligne les traits architecturaux de l'enveloppe bâtie et rappelle la singularité de la halle XVIIIe dans le centre grenoblois ; La création d'un **espace de restauration.**

Mise en lumière du bâtiment

La Ville a souhaité mettre en valeur l'élégance du bâtiment et attirer les regards et attentions sur lui : un habit de

lumière enveloppera dorénavant les halles à la tombée du jour.

Inspirée par la structure en dentelles des halles, la lumière, grâce à l'apport d'une pointe de bleu, souligne les parties structurantes et modelées : elle épouse ainsi les formes structurelles et

embrasse les détails ornementaux.

Le matériel choisi est performant énergétiquement, non polluant et recyclable.
L'orientation des sources est maitrisée de manière à éviter les pollutions lumineuses.
Le projet comptabilise 33 sources lumineuses de 20W, une puissance totale d'environ 700W. Le cout énergétique est inférieur à 180€ par an, pour un investissement inférieur à 40 000 € TTC incluant étude, fournitures et travaux.

UN ÉCLAIRAGE PUBLIC MODERNISÉ

La Ville de Grenoble a démarré en septembre 2015 un plan de modernisation particulièrement ambitieux de son éclairage public, grâce à la Régie « Grenoble Lumière ». L'éclairage public représente 1 360 tonnes de CO_2 émises par an ! Avec le plan lumière, Grenoble investit **17,6 millions d'euros** sur 8 ans pour répondre aux enjeux de la transition énergétique avec :

- la rénovation de 84% de son parc de points lumineux,
- la réduction de 50% de sa consommation énergétique et donc de la facture énergétique,
- la suppression des 3 000 lampes à mercure encore utilisées biens qu'illégales,
- la diminution de 80% de la pollution lumineuse,
- et un taux de disponibilité instantané des installations de plus de 98,5%.

En 4 ans :

- **30 % d'économies d'énergies ont déjà été réalisées sur l'éclairage public, soit 700 000 € par an,**
- **100% des lampes à vapeur de mercure ont été remplacées** dès la première année,
- **La pollution lumineuse a été réduite de 44%,**
- le Plan Lumière s'appuie sur l'emploi local (BH technologies, Ulisse, L'agence lumière) : **10 000 heures d'insertion** ont ainsi été réalisées.

L'inauguration de cette nouvelle installation aura lieu le jeudi 2 mai 2019 à 19h30.

Et bientôt… la création d'un espace de restauration

En lien avec l'UDIC (l'Union de Défense des Intérêt des Commerçants des Halles), la Ville a fait le choix de transformer deux cases commerciales inoccupées en un espace de restauration.

Cuisine de terroir, cuisine du monde, gastronomie, cuisine rapide ou encore « concept-food »… : la Ville mise sur un concept original pour attirer de nouveaux visiteurs dans la halle.

Le restaurant tiendra compte des besoins des usagers du centre-ville grenoblois sur le midi-trois heures : nouvelles habitudes de consommation, services annexes, temps disponible sur la pause méridienne… et, surtout, qualité et transparence sur l'origine des produits, idéalement glanés sur les étals de la halle !

Le restaurateur sera sélectionné à l'issue d'une procédure de mise en concurrence qui sera lancée avant l'été et dont le résultat sera connu fin septembre… Pour un levé de rideau en novembre 2019.

Le cout du projet est de 60 000 €.

D'autres projets ont été lancés pour mettre en valeur les halles : l'amélioration de la signalétique d'entrée du bâtiment, la pérennisation de visites des guides-

conférenciers (via les parcours de l'Office de tourisme métropolitain), la privatisation des halles pour les séminaires… mais aussi l'organisation d'un escape game géant dans le cadre de la Biennale des villes en transition. Les commerçants, au sein de l'UDIC, portent quant à eux un projet d'e-commerce soutenu par la Métropole

Ouverture des Halles

- mardi, mercredi, jeudi, dimanche : de 7h à 13h
- vendredi et samedi : de 7h à 13h et de 15h30 à 19h