



CRISE SANITAIRE : TOUS DANS UN ÉPAIS BROUILLARD

L'ÉDITO

Crise conjoncturelle ou structurelle ?

Aussi forte et inattendue qu'elle fût, la crise sanitaire du printemps pouvait laisser penser – voire espérer – que la crise économique associée ne serait que conjoncturelle.

Les dispositifs exceptionnels et massifs mis en place par l'État devaient permettre d'atténuer le choc du ralentissement – voire de l'arrêt – de l'économie causé par le premier confinement et, avec l'arrivée des beaux jours et la plus faible circulation du virus, l'activité devait redémarrer et nous devons retrouver au plus tôt la croissance.

Oui, mais voilà !

D'une part, le virus a continué à circuler, imposant un couvre-feu puis un deuxième confinement certes moins contraignant que le premier, mais tout aussi pénalisant – voire dramatique – pour de très nombreux secteurs de l'économie.

D'autre part, durant le confinement puis lors du déconfinement, nous tous – consommateurs et donc acteurs de l'économie – avons modifié nos comportements. Cette crise de la Covid-19 s'est révélée être un accélérateur de transformation des comportements, notamment en termes de consommation. Une transformation qui, même si elle s'accompagne parfois de paradoxes (comme, par exemple, la volonté de privilégier les circuits courts tout en cédant à la facilité d'acheter à distance auprès des Gafa), semble structurelle.

Indéniablement, la demande évolue. Le dossier en pages centrales traite du cas particulier des restaurants du Pôle d'activités. Dans ce secteur, comme dans bien d'autres, les changements de comportement impactent profondément notre économie territoriale.

Aussi, face à ces changements profonds – aussi incertains et imprévisibles soient-ils – nos entreprises et nos commerces doivent s'adapter. Si la demande évolue, l'offre doit bien évidemment évoluer en conséquence.

Demain ne sera pas comme hier !

Même si le monde d'avant n'était finalement pas si moche, il nous appartient de nous projeter dans le monde d'après, en nous réinventant, en innovant, en adaptant notre offre, en proposant encore plus de proximité, en nous appuyant sur les atouts de notre territoire et en étant solidaires.

Soyons tous mobilisés !

Michel Cresp
Président de l'ADETO



UNE SALLE DE RÉUNION AU
CŒUR DU PÔLE D'ACTIVITÉS 2



CONTRÔLES PÉRIODIQUES :
LE BON PLAN DE L'ADETO 6



INFINIGLASS :
GRAVÉ DANS LE VERRE 7





NOUVEAUX ADHÉRENTS

Adhérer à l'Adeto, c'est avant tout une manière de participer à la vie économique du Pôle d'activités de Toulon-Ouest.

C'est donc avec plaisir que nous présentons ici nos nouveaux adhérents. Merci à eux de la confiance qu'ils nous accordent et merci aussi aux adhérents de longue date.

Bienvenue à :

- 78 Courtiers & Associés
- Cogen SAS
- Etoile 83 - Mercedes Benz
- Garage Sanchez
- Linkt
- Manpower France
- Ooka - Cafés du Sud
- PR Développement
- Provence Soudage SA
- SCI Moutte
- Spirexel
- Talentis Horizon
- Université de Toulon - FTLV

ÉQUIPEMENT : L'ADETO PROPOSE UNE SALLE DE RÉUNION AU CŒUR DU PÔLE D'ACTIVITÉS



Besoin d'une salle pour travailler, échanger, former, ou présenter un projet au cœur du Pôle d'activités de Toulon-Ouest ? Pour l'organisation de vos réunions, séminaires ou autres sessions de formation, l'Adeto vous propose, dans ses nouveaux locaux situés au 830 boulevard de Léry à Six-Fours-les-Plages, une salle de réunion d'une superficie de 40 m², capable d'accueillir jusqu'à 24 personnes autour de tables disposées en rectangle, et jusqu'à 30 personnes en configuration amphithéâtre. Toutefois, en raison du contexte sanitaire que nous connaissons, l'utilisation de cette salle et sa jauge maximale sont sujettes à évolution en fonction des directives et contraintes gouvernementales.

Cette salle de réunion, située dans un espace de travail moderne et lumineux, bénéficie de tous les équipements nécessaires au bon déroulement de vos rencontres professionnelles ou associatives : connexion Internet, vidéoprojecteur, paperboard, eau, bouilloire avec thé et tisane, machine expresso avec forfait café sur demande.

Côté pratique, cette salle de réunion se situe à proximité immédiate du parking du Stade Fernand-Sastre (80 places) et est accessible en transports en commun (lignes 12 et 72 à l'arrêt « Bruxelles » ; Appel Bus 80 à l'arrêt « ZA Les Playes »).

Côté pratique, cette salle de réunion se situe à proximité immédiate du parking du Stade Fernand-Sastre (80 places) et est accessible en transports en commun (lignes 12 et 72 à l'arrêt « Bruxelles » ; Appel Bus 80 à l'arrêt « ZA Les Playes »).

Pour connaître les tarifs et les conditions d'utilisation, il vous suffit de flasher ce code !



TRAVAUX : LE PÔLE D'ÉCHANGES MULTIMODAL : FAUX DÉPART

Après de longs mois de négociations et de conception du projet, le Pôle d'échanges multimodal de La Seyne-sur-Mer semblait bel et bien lancé. Débutés fin septembre, les travaux devaient durer 24 mois, pour un coût de 18 millions d'euros. Ces travaux d'envergure et attendus concernent le prolongement de l'avenue Robert-Brun, reliant l'ouest de l'avenue au giratoire du chemin de Lagoubran (avec une voie réservée aux modes de transport doux), la création d'une voie de liaison entre le prolongement de l'avenue Robert-Brun et le Pôle d'échanges (passant par le pont ferroviaire édifié en 2015) et enfin un Pôle d'échanges multimodal, constitué d'un anneau routier reliant l'avenue Yitzhak-Rabin, l'avenue Estienne-d'Orves et la nouvelle voie de liaison. Deux parcs de stationnement font aussi partie du projet, représentant 170 places de parking, ainsi qu'un parc réservé aux deux-roues. Trois bassins de rétention végétalisés sont prévus, pour réguler les eaux pluviales à l'échelle du bassin versant du Vallat-de-Faveyrolles. Oui, mais voilà. Fin octobre, le Tribunal administratif a ordonné l'arrêt des travaux, considérant que l'étude hydrologique préalable était insuffisante et que les travaux étaient susceptibles d'entraîner la destruction de pieds d'alpestris aquatique, une espèce protégée.



À terme, les abords de la gare de La Seyne/Six-Fours seront transformés

adeto
Le mag.

830 Boulevard de Léry - BP 70085 - 83181 SIX-FOURS
Tél. 04 94 63 16 08 - 06 79 94 39 39
email : contact@adeto.fr

Directeur de la Publication : **Michel Cresp**

Rédaction : **Christophe Vincent**

Conception Edition : **Caractere & SIRA** - 04 94 74 00 09



Impression : **2100 exemplaires**

Crédit photos : Couverture : Adobe Stock

p. 2&3 : Adeto, Réseau Mistral, Adobe Stock

p. 4&5 : dossier : Adobe Stock / prise directe : Votre Info

p. 6 : Adobe Stock, Olivier Pastor TPM

p. 7 : Votre Info

ISSN 2681-7357 (imprimé) - ISSN 2681-9422 (en ligne)



Antoine et Gilles CATALA

Toutes solutions Assurance et Banque

Particuliers - Professionnels - Entreprises

Zone des Playes - rue de Lisbonne
en face de Courtepaille

Tel : **04.94.10.87.10** - agence.catalalaseyne@axa.fr

Réinventons / notre métier



INITIATIVE : VALORISATION DES BIODÉCHETS : UN RETOUR À LA TERRE

Une expérience va être menée à l'échelle du Pôle d'activités de Toulon-Ouest : la création d'un circuit de valorisation des biodéchets. L'idée est de créer un cercle vertueux en triant et en valorisant les matières organiques produites sur le Pôle d'activités. Éléments d'explication.

Ce projet est mené de front par l'Adeto et le Groupement national des indépendants Hôtellerie Restauration Sud Paca (GNI), organisation professionnelle représentant les restaurateurs, les cafetiers, les hôteliers ou encore les traiteurs ou les établissements de nuit. L'idée répond à un contexte réglementaire précis, celui de la loi de transition énergétique pour la croissance verte, publiée le 17 août 2015. Le texte prévoit la généralisation du tri à la source des biodéchets d'ici 2025, pour tous les producteurs de déchets en France. La mise en décharge des biodéchets est à l'origine d'émissions de gaz à effet de serre, gaz qui représente « un pouvoir de réchauffement » global 25 fois supérieur à celui du CO2. Dans le même ordre d'idée, l'incinération de ces déchets produit aussi du gaz à effet de serre et du CO2 lors de la combustion.

À l'inverse, selon le ministère de la Transition écologique, la valorisation organique via le compostage, l'épandage ou encore la méthanisation, permet de rendre au sol, ou de transformer, des matières organiques brutes en une matière valorisable : le compost ou le digestat, lesquels sont adaptés aux besoins agronomiques des sols.

Créer un modèle économique pérenne

Autre constat, celui réalisé sur le Pôle d'activités de Toulon-Ouest : hormis l'unité de valorisation organique, toutes les étapes du cycle des biodéchets sont présentes sur la zone. On y dénombre une cinquantaine de points de restauration, des grandes surfaces et de l'activité agricole, tous producteurs de déchets organiques. Des organismes de collecte officient également sur le périmètre du Pôle d'activités. Cependant, les solutions existantes ne sont pas optimales pour ce type de déchets : la Métropole TPM d'une part, traite les ordures ménagères assimilées via l'Unité de Valorisation Énergétique de Toulon, or le potentiel énergétique des biodéchets ne peut pas être efficacement valorisé par l'incinération dans la mesure où ils ont une forte teneur en eau ; les prestataires privés d'autre part, transportent les déchets collectés sur des sites de traitement situés hors du département, ce qui implique un coût de transport important. Aussi, l'idée est de créer un nouveau circuit de valorisation, sur le modèle de celui porté par la société Moulinot compost et biogaz en région parisienne : on encourage et on développe le tri des biodéchets à la source ; les biodéchets sont valorisés par la voie de la méthanisation ; on crée un compost de qualité à destination des agriculteurs et/ou des viticulteurs locaux. En filigrane, le projet poursuit l'objectif de mettre sur pied un modèle économique pérenne, favorisant l'économie locale et les circuits courts.



Une démarche sociétale

Jean-Charles Ruggia, président du GNI Sud Paca, croit plus que jamais à la valorisation des biodéchets : « Les enjeux sont multiples et interdépendants. L'aspect économique est le plus sensible. Nous devons plus que jamais maîtriser l'ensemble de nos coûts de fonctionnement. Laisser le soin à des entreprises de facturer des prestations de collectes sans s'intéresser à ce maillon de la chaîne, n'a pas de sens. » Le circuit de valorisation est évident et facile à imaginer en Région Paca. Pour lui, l'enjeu est de taille : « L'aspect environnemental est indissociable de notre démarche de gestion des biodéchets. Nous devons limiter et trier nos déchets, les diriger vers la bonne destination, ne plus laisser enfouir ou brûler tout et n'importe quoi. C'est une démarche sociétale. »

Jean-Charles Ruggia sait que le chemin sera long, en matière de tri à la source des biodéchets d'abord : « En région, il existe des initiatives individuelles ou de petite ampleur qui doivent être encouragées et relayées par des actions plus fortes soutenues par les collectivités. Pour être comprise, ces actions doivent être présentées et expliquées. Il faut de la formation au tri et recyclage. Il faut aussi songer à l'achat de matériel. Des aides financières sont disponibles. »



Groupe d'Audit et de Conseil, en France et dans le monde

- Audit
- Expertise Conseil
- Conseil Financier
- Conseil Opérationnel et Outsourcing
- Conseil Juridique et Fiscal

grantthornton.fr



- Optimisez votre entreprise -

**NOUS DONNONS
DE LA COULEUR À VOS
TALENTS!**

Conseils en
ressources humaines

Accompagnement
des dirigeants

Développement
d'entreprise

Mise en oeuvre
plans de formations

06 16 47 49 06
CONTACT@ECLIA CONSEILS.COM



CRISE SANITAIRE : TOUS DANS UN ÉPAIS BROUILLARD

Au sortir du confinement, à la mi-mai, les restaurants du Pôle d'activités de Toulon-Ouest ont retrouvé une partie de leur clientèle. Mais le manque de visibilité sur l'avenir et les changements de comportement inquiètent les propriétaires d'établissements. Rencontre avec des restaurateurs en plein brouillard.*



Le confinement strict passé, le Pôle d'activités a peu à peu retrouvé vie. Des salariés qui ne l'avaient pas encore fait ont rallié leur entreprise, les restaurateurs ont retrouvé leurs clients habituels. Du moins une partie. Entre peur du virus, avènement du télétravail et changements comportementaux, des patrons d'établissements tirent la sonnette d'alarme et s'interrogent sur leur avenir, celui de leur entreprise, de leurs salariés, celui de toute une chaîne. La restauration n'est pas un cas isolé, mais la situation dans laquelle cette branche d'activité se trouve est très symptomatique : le flou est total, la visibilité sur l'avenir quasi nulle.

Les changements de comportement sur toutes les lèvres

« Nous n'arrivons pas à savoir pourquoi nous avons du monde tel jour, et pas le lendemain. On ne comprend pas, on a cru que ça reprendrait, et finalement non. » Lionel Dray, patron du restaurant Le Bay à Six-Fours-les-Plages, est inquiet, notamment à cause du télétravail qui perdure et qui par la force des choses, impacte son chiffre d'affaires : « Nous travaillons le midi avec les chefs d'entreprises. Nous avons l'habitude d'accueillir des réunions de 8, 10 personnes. Maintenant, les opérations se font en visioconférence. » Là où les choses se corsent plus encore, c'est l'irrégularité de l'affluence :

« Par rapport à l'année dernière, nous sommes à -50 % de fréquentation, détaille le chef d'entreprise. Ce qui est très ennuyeux aussi, c'est que nous travaillons en dents de scie. Nous n'avons pas de visibilité d'un jour sur l'autre, et comme nous travaillons avec des produits frais... Nous n'arrivons pas à savoir, nous n'avons aucune explication. » Pour les événements, c'est aussi le flou complet : « On ne pourra d'évidence pas faire le Beaujolais, poursuit Lionel Dray. On nous a demandé de reporter un anniversaire, mais on est incapable de donner une date de report. » La baisse de fréquentation ne se résume pas qu'au seul télétravail, mais il explique pas mal de choses : « Les habitudes ont changé, témoigne Christophe Jaume, gérant du Patio à

Ollioules. Les clients ne nous le disent pas, mais nous le voyons. Certains de nos clients venaient tous les jours, on ne les voit plus qu'une fois par semaine. C'est assez logique, si on prend une société qui compte trois secrétaires en télétravail, mécaniquement, elles ne peuvent pas venir. Le télétravail est encore très fréquent. » À côté de cela, nombreux sont également ceux qui ont désormais pris l'habitude de rentrer déjeuner chez eux, ou de prendre leur repas sur leur lieu de travail.

Le dilemme de la main d'œuvre

Au Patio, les chiffres diffèrent un peu, mais le constat est le même : « Nous avons très bien repris, je pense environ 80% de notre activité, annonce Christophe Jaume. Nous avons pignon sur rue, et une belle clientèle. Le problème, c'est qu'avec les fermetures à Marseille, c'est retombé à environ 60 %. Les gens ont peur. Habituellement, la semaine, le midi, nous avons entre 90 et 110 couverts, nous sommes aujourd'hui entre 60 et 70. » La vente à emporter a été envisagée par le gérant : « C'est un projet que nous avions et que nous avons toujours. Mais nous n'en avons pas fait pendant le confinement. Nous ouvrons un 2e établissement en ce sens. Pour

faire simple, nous devons doubler nos équipes. Au lieu de ça, on réduit. On ne peut pas se permettre d'embaucher. »

Solution à court terme, augmenter le temps d'attente de la clientèle. Diffi-

cile de faire autrement. C'est temporaire, mais nécessaire.

L'autre solution, usitée par beaucoup, le recours au chômage partiel et l'embauche d'un apprenti à la place des salariés : « Ce n'est pas la conception que j'ai de l'apprenti, mais on y pense forcément. Quand on est apprenti, on apprend, on n'est pas censé remplacer quelqu'un » indique Christophe Jaume.

De la crainte chez les clients ?

Lionel Dray ne ressent pas de crainte particulière chez la clientèle du Bay : « Le fait d'avoir une terrasse ne change rien à mon sens. Ceux qui viennent ne sont pas craintifs. » À cinq minutes

L'exception Hallbox's*

« On était ouvert depuis trois semaines, ça a fait l'effet d'un coup de massue ». Hallbox's, un concept de foodcourt qui regroupe dans une sorte de hangar pas moins de huit restaurateurs, a ouvert ses portes en février. Moins d'un mois plus tard, tout était à l'arrêt. Puis c'est reparti sur le même rythme qu'au commencement : « Ça ne va pas si mal. On a démarré tranquille, et on a redémarré tranquille », témoigne Jonathan Lavigne, coordinateur du projet. Pour lui, cette relative bonne santé vient du concept en lui-même : « Nous avons 8 restaurateurs. Il y a de la diversité, et entre les différentes entités, la communication est mutualisée. Ça crée une émulation. » Confiance donc chez Hallbox's : « Si nous ne sommes pas reconfinés, nous pouvons être optimistes ».

« Nous n'avons pas de visibilité d'un jour sur l'autre, et comme nous travaillons avec des produits frais »



PRISE DIRECTE...

Jean-Charles Ruggia, président du GNI Paca*

Le Mag : Parmi les professions que vous représentez, quelles sont celles qui souffrent le plus ?

Jean-Charles Ruggia : Pour les discothèques et les traiteurs, c'est déjà une véritable catastrophe. Mes pensées se dirigent d'abord vers eux. Ils ont beaucoup de personnel, des contrats à honorer – parce qu'on ne casse pas des contrats comme ça – et plus d'activité du tout. Je ne vois pas comment ils vont pouvoir se relever d'une situation pareille.

Le Mag : En PACA, y a-t-il des seuils différents de difficulté selon les situations géographiques ?

Jean-Charles Ruggia : Sincèrement tout le monde trinque, mais d'une façon différente. À Marseille, c'est fermeture. À Nice et ici dans le Var, on limite. Et la limitation, c'est déjà compliqué. On a pu entendre dire que la saison a été bonne du 1^{er} au 15 août, mais c'est seulement valable pour ceux qui bénéficient d'un spot en bord de mer. La saison n'a pas joué pour tout le monde. D'énormes efforts ont été faits par la Région pour faire venir les touristes chez nous. Mais tout le monde n'en a pas profité. Personne n'est responsable.

Le Mag : Quels sont vos leviers d'action ?

Jean-Charles Ruggia : Nous avons fait remonter la situation au ministre des PME Alain Griset et au ministre de la Santé Olivier Véran. Ils sont conscients de la situation qui est quasi identique dans toutes les régions de France. Le souci c'est que nous avons le sentiment d'un cruel manque de réactivité. Nous avons besoin d'actions rapides.

Le Mag : Les efforts financiers ne sont pas suffisants ?

Jean-Charles Ruggia : Il y a eu des efforts, le problème c'est que dorénavant nous sommes prisonniers des PGE (prêts garantis par l'État). Ce n'est pas un cadeau, il va falloir rembourser. Il y a aussi une grosse écoute de la part de la Région, on essaye de dégager des solutions mais pour le moment, on ne sait pas. C'est très compliqué. L'inquiétude est forte et elle est légitime.



de là, le ressenti de Mélanie Coranti, à la tête de Yuuhi Sushi, est diamétralement opposé : « *Il y a vraiment de la crainte, même avec le port du masque. Les clients ne nous approchent pas* ». Pour la restauratrice, la sortie du confinement est une catastrophe. Ouvert depuis un an, son établissement traverse une grave crise : « *Nous avons été fermés durant le confinement et ça ne reprend pas. Nous avons fait une campagne de communication, mais rien n'y fait. Avant que tout s'arrête le chiffre était là. Notre clientèle semble s'être volatilisée. Et c'est très compliqué de la retrouver.* »

Jonathan Lavigne, coordinateur du projet Hall-box's à La Seyne-sur-Mer, ne ressent pas non plus d'hésitation, même s'il concède une évolution dans la structure de sa clientèle : moins de familles et moins de personnes âgées. « *Il n'y a pas de méfiance particulière. Ils ont maintenant l'habitude de respecter la distance, de se désinfecter les mains.* »

Pas « d'effet saison »

Autre constat, celui de Jean-Charles Ruggia, propriétaire du Maddie's à Six-Fours, qui est aussi le président du Groupement national

des indépendants Hôtellerie et Restauration (GNI) pour la région Sud Paca : « *Cet été, nous n'avons pas vraiment travaillé, abonde Jean-Charles Ruggia. Dans la zone dans laquelle nous sommes situés, on ne profite pas de la saison comme c'est le cas en bord de mer. Des entreprises ferment, les salariés prennent des vacances...* » Si au début du mois d'octobre, les affaires semblaient reprendre, passé le 10 octobre, elles repartent à la baisse. « *Avec*

“ Certains de nos clients venaient tous les jours on ne les voit plus qu'une fois par semaine. Le télétravail est encore très fréquent ”

les annonces qui ont été faites, ça s'est à nouveau calmé, poursuit le chef d'entreprise. Les gens ont peur. » Qui plus est, Jean-Charles Ruggia ne comprend pas pourquoi la restau-

ration est aussi contrainte : « *Je ne sais pas cette volonté de limiter. Nous respectons toutes les règles sanitaires ce qui n'est pas forcément le cas dans les transports en commun ou les supermarchés, alors que la fréquentation y est tout autre* ». Les restaurateurs souffrent, et avec eux l'ensemble de la chaîne... fournisseurs de matériel de cuisine et les alcooliers, pour ne citer qu'eux, subissent les dommages collatéraux des restaurateurs. Le château de cartes commencerait-il seulement à s'effondrer ?



* À l'heure où nous écrivons ces lignes, ni le couvre-feu ni le reconfinement n'étaient en vigueur.





LE SAVIEZ-VOUS ?

Licenciement économique : quels critères ?

L'employeur qui envisage de prononcer un ou plusieurs licenciements pour motif économique doit obligatoirement appliquer les critères énoncés par le Code du travail permettant de préciser l'ordre dans lequel seront déterminés les salariés dont le contrat sera rompu, à savoir les charges de famille (en particulier celles des parents isolés), l'ancienneté, les caractéristiques sociales rendant la réinsertion professionnelle particulièrement difficile (handicap, âge) et les qualités professionnelles (C. trav., art. L. 1233-5). L'employeur détermine ensuite un barème pour chaque critère. Il peut en privilégier certains, en leur affectant un nombre de points plus élevé qu'aux autres, sous réserve de les retenir tous et de ne pas attribuer, pour un critère donné, le même nombre de points à tous les salariés d'une même catégorie professionnelle (Cass. soc., 26 févr. 2020, n° 17-18.136).

Lors de l'attribution des points à chaque salarié, l'employeur doit se fonder sur des éléments objectifs et vérifiables, ce qui n'est pas sans présenter quelques difficultés s'agissant du critère relatif aux qualités professionnelles dans les entreprises n'ayant pas organisé de procédure d'évaluation des salariés. Faute d'autre méthode d'évaluation, il peut notamment se fonder sur l'assiduité ou, dans la limite de la prescription, sur les sanctions disciplinaires prononcées.

En cas de litige, l'employeur doit communiquer au juge les données objectives sur lesquelles il s'est appuyé pour arrêter l'ordre des licenciements. Faute d'élément de comparaison objectif permettant la vérification, les juges ne peuvent que constater le manquement de l'employeur. Pour autant, le salarié n'est pas nécessairement indemnisé de cette irrégularité. Il doit prouver que l'inobservation des règles relatives à l'ordre des licenciements lui a causé un préjudice en apportant des éléments justifiant le dommage allégué. Il lui revient de démontrer qu'en application des règles relatives aux critères d'ordre, il n'aurait pas été licencié. Si, à l'inverse, son licenciement était inéluctable, il ne subit aucun préjudice.



Société d'Avocats IMAVOCATS
23, rue Peiresc
83000 Toulon - 04 94 18 98 98
www.imavocats.fr



PLB
ÉNERGIE
Électricité - Climatisation

Anthony LACROIX - 06 12 83 59 38

RÉGLEMENTATION : CONTRÔLES PÉRIODIQUES OBLIGATOIRES : LE BON PLAN DE L'ADETO

Le code du travail est très clair : « Les équipements de travail et les moyens de protection mis en service ou utilisés dans les établissements destinés à recevoir des travailleurs sont équipés, installés, utilisés, réglés et maintenus de manière à préserver la santé et la sécurité des travailleurs, y compris en cas de modification de ces équipements de travail et de ces moyens de protection. »

Autrement dit, les entreprises ont le devoir de faire contrôler les équipements avec lesquels les salariés sont en contact, plus ou moins directement. Le risque, en cas de défaillance d'un appareil électrique, ou pire d'un accident, c'est la non prise en charge, en cas de défaut de contrôle périodique, du dommage occasionné. La responsabilité pénale du chef d'entreprise peut être mise en jeu, avec des conséquences lourdes. Et en matière de contrôles périodiques, la législation évolue. Depuis le 1^{er} octobre, les contrôles quinquennaux ne concernent plus seulement les seuls systèmes de climatisation à la puissance unitaire supérieure à 12 kW. Tous les systèmes thermodynamiques du bâtiment sont aujourd'hui concernés, dès lors que leur puissance cumulée au sein d'un même bâtiment est supérieure à 70 kW. Il est donc nécessaire de procéder à un inventaire complet des systèmes thermodynamiques quelle que soit leur puissance, et de calculer la puissance globale de l'ensemble des équipements. Si elle est supérieure à 70 kW, vous devrez désormais faire contrôler l'ensemble des équipements tous les 5 ans.

Bien consciente des coûts que représentent ces contrôles, l'Adeto s'engage au côté de ses adhérents en proposant des achats mutualisés. Bureau Veritas a été renouvelé pour les prestations des vérifications périodiques obligatoires. Les adhérents de l'Adeto bénéficient de tarifs négociés et d'un interlocuteur unique.



Contact : Thierry Sonzogni - 06 83 83 91 19 - thierry.sonzogni@bureauveritas.com

LES NOUVELLES DE

MÉTROPOLE
Toulon PROVENCE MÉDITERRANÉE



UN OUTIL POUR AIDER LES PME DES TERRITOIRES D'INDUSTRIE À RECRUTER DE JEUNES TALENTS

D'après une étude du Lab Bpifrance, 90 % des petites et moyennes entreprises disent avoir des difficultés à dénicher des jeunes talents et, dans 57 % des cas, cela ralentit leur croissance.

Alors que 83 % des jeunes privilégient l'intérêt de la mission à sa position géographique. Le Volontariat Territorial en Entreprise (VTE) s'inscrit dans le renouveau de l'industrie tricolore et dans la dynamique du mouvement « La French Fab ». Pour l'entreprise, l'intérêt n'est pas tant financier. À la différence de son cousin le VIE, le dispositif ne bénéficie pas d'incitations financières fortes et les volontaires sont rémunérés au tarif du marché ou selon les réglementations en vigueur pour l'alternance. Il s'agit plutôt d'un outil d'aide au recrutement qui permet d'avoir accès à des profils et qui donne une plus grande visibilité aux entreprises industrielles du territoire. À travers des missions proposées aux étudiants de bac+2 à bac+5, le VTE est l'occasion pour les jeunes d'endosser des responsabilités avec un contrat en alternance de longue durée ou un contrat post-diplômé d'une année minimum. Le Gouvernement souhaite accueillir 1 000 volontaires territoriaux en entreprise (VTE). Dans ce cadre, il est prévu le versement d'une aide de 4 000 € par entreprise (versée par la Banque des Territoires) et de 1 200 € par jeune (versée par Action Logement). Les conditions d'éligibilité à l'aide sont les suivantes :

- Le dispositif s'adresse aux PME (petites et moyennes entreprises) et aux ETI (entreprises de taille intermédiaire) implantées dans l'un des 148 territoires d'industrie.
- Il faut avoir recruté un jeune talent à partir de bac+2, en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou un diplômé depuis au maximum 2 ans (CDD ou CDI), pour une durée minimum d'un an.
- Il faut avoir recruté un jeune talent pour une mission à responsabilité, en lien avec l'équipe dirigeante, contribuant à développer un projet structurant pour l'entreprise.

Pour en savoir plus : www.vte-france.fr



INFINIGLASS : GRAVÉ DANS LE VERRE DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE

Du Nord de la France au Var, la société Infiniglass s'est forgée une expérience qu'elle met au service de ses clients. Zoom sur une saga familiale séculaire.

Si la notoriété d'Infiniglass n'est plus vraiment à faire dans le Var et plus largement sur la Côte d'Azur, la belle histoire démarre pourtant à un millier de kilomètres de Six-Fours-les-Plages, à Halluin dans le Nord de la France, à deux pas de la frontière belge... en 1897 : « La société a été créée par mon arrière-grand-père, Victor Parmentier, raconte Ingrid Rodrigues, directrice générale de la holding. Mon père l'a reprise, c'est lui qui a déménagé les locaux dans le Sud ; mon frère est l'actuel gérant de la société. J'ai rejoint l'équipe il y a deux ans. »

Matthias Parmentier, 50 ans, et sa sœur cadette Ingrid, sont tombés dans le verre quand ils étaient petits : « Bien que la partie négoce n'existe plus et que nos activités ont évolué au fil du temps, il y a cet amour de la matière, détaille Ingrid Rodrigues. Il y a quelque chose de noble dans le verre, et toujours autour de lui beaucoup de recherche et de développement, ce qui fait que ça évolue tout le temps. » Chez Infiniglass on traite tout, ou presque, de ce qui touche au verre : double vitrage, paroi de douche, cloison en verre, mais aussi plateau

de table ou de la décoration tout simplement : « On propose des produits standards, explique la directrice générale, mais aussi des produits sur mesure avec du décor : du laquage, du façonnage, de l'impression numérique, du sablage, de l'argenterie sur verre ou du verre feuilleté. »

Pionniers de la zone des Playes

En 1986, Michel Parmentier, fils du créateur de la miroiterie nordiste, cherche des perspectives de croissance dans le Sud de la France. Une opportunité se présente, celle du rachat d'une miroiterie installée à Cannes et à Toulon. La famille Parmentier quitte le Nord peu de temps après le rachat ; l'histoire familiale se poursuit un peu plus au soleil. Dans la foulée, Infiniglass pose ses valises à Six-Fours, dans une zone des Playes qui connaît ses balbutiements : « C'est une situation très pratique par ses accès routiers, confie Ingrid Rodrigues. D'autant que le gros de notre activité se situe entre Aix-en-Provence et Monaco. Mais nous intervenons sur des chantiers dans toute la France. Des entreprises, des



L'équipe d'Infiniglass

architectes font appel à nous notamment pour la rénovation. Nous avons ce côté conseil et une expérience que tout le monde n'a pas. Et puis en matière de décor sur verre, nous sommes peu nombreux. » La saga familiale semble encore avoir de beaux jours devant elle.

Infiniglass

444 Av. de l'Europe - 83140 Six-Fours-les-Plages
Tél. 04 94 10 23 00
infiniglass83@infini-glass.com
www.infini-glass.com

SECURI-COM : EN PERPÉTUELLE ÉVOLUTION

À La Seyne-sur-Mer, Securi-com propose des solutions et des services pour assurer la surveillance des biens et des personnes... un métier passion.

« L'imprévu est de plus en plus récurrent ». Jean-Paul Bastien est un gérant de sociétés qui ne dort pas toujours sur ses deux oreilles, pour que ses clients, eux, puissent le faire. Son cœur de métier : la sécurité, au sens large. Et s'il parle de sa société, de son parcours avec beaucoup de passion, il ne peut pas non plus trop en dire. « Securi-com a été lancée en 2003, avec comme activité de base, l'installation de dispositifs de sécurité anti-intrusion, contrôle d'accès, détection incendie, vidéosurveillance... », détaille le gérant. « Puis, en 2006, nous avons créé notre propre PC de télé-surveillance et de téléassistance, certifié APSAD P3, suivi d'une structure d'intervention mobile qui offrent à nos clients, principalement situés sur le secteur d'action de l'Adeto, un service 7j/7 et 24h/24. En 2016, notre offre globale s'enrichit avec les prestations de gardiennage, de service de sécurité incendie et d'assistance à personnes, par le rachat d'une société locale forte de 30 ans d'expérience ».

Pour ce natif du Brusuc, la boucle n'est pas encore bouclée. À 56 ans, Jean-Paul Bastien jette un coup d'œil dans le rétroviseur : « J'ai un parcours technique : un bac construction mécanique, un BTS mécanique automatisme et maintenance

industrielle et une formation d'Ingénieur automatisien-roboticien dispensée par le Cnam ».

Après 10 ans dans la maintenance de matériel bureautique, 10 autres années dans le domaine de la sécurité : « On vendait du matériel d'alarme et des services associés. Puis la société a été vendue à un grand groupe national, avec une politique de grand groupe... Après 2 ans de collaboration en qualité de directeur technique et désireux de revenir à mes valeurs d'origine, j'ai créé ma première société en partant de 0. On est passé de 2 à 60 salariés en trois ans. Nous sommes aujourd'hui 120 sur le groupe et toujours en pleine croissance ».

Sa clientèle fait le grand écart entre particuliers, collectivités territoriales, préfecture, PME, ministères...et sites très sensibles dont il tait les noms, confidentialité oblige. « Nous concevons, installons et exploitons des solutions de sécurité et de sûreté fiables, surtout pas des moutons à cinq pattes. En plus de nos obligations de conseils et de moyens, nous nous imposons depuis des années une obligation de résultats ». Exigeant avec lui-même, mais aussi avec ses collaborateurs : « Nos activités connaissent des évolutions technologiques quotidiennes et

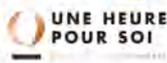


Le résultat, l'obsession de Jean-Paul Bastien

demandent formations permanentes, aptitudes et qualifications professionnelles spécifiques et strict respect du code déontologique de notre profession. » Et de conclure, « Si on n'est pas passionné, on ne peut pas faire ce métier, certes très exigeant, mais tellement enrichissant ».

Securi-Com

Z.E. Jean-Monnet Nord - 321 rue Luxembourg
83500 La Seyne-sur-Mer
Tél. 0 820 826 203
securicom83@orange.fr



La Seyne

HORAIRES D'OUVERTURE
du lundi au samedi - 8h30 - 20h00
Les dimanches - 8h30 - 12h30

CHEZ E.LECLERC VOUS SAVEZ
QUE VOUS ACHETEZ MOINS CHER



AVENUE LAMARQUE - 83500 LA SEYNE SUR MER - Tél. 04 94 11 01 40



Locations

■ **Places de stationnement** - 10 places sur parking privé fermé par accès automatique et sous vidéosurveillance. 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **105 € HT/mois** - Stockertout - 04 94 100 300

■ **Places de stationnement** - 15 places situées ZAC de la Millonne. 83140 Six-Fours-les-Plages - Disponibilité : immédiate - **50 € HT/mois/place** - Vincent Bergmann - 04 94 11 51 00 - 06 10 81 14 51

■ **5 m² Box** - container maritime dans entrepôt sécurisé, accès 24h/7j, vidéosurveillance, parking privé, location courte et longue durée. 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **à partir de 84 € HT/mois** - Stockertout - 04 94 100 300

■ **7 m² Box** - container maritime dans entrepôt sécurisé, accès 24h/7j, vidéosurveillance, parking privé, location courte et longue durée - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **à partir de 112 € HT/mois** - Stockertout - 04 94 100 300

■ **9 m² Box** - container maritime dans entrepôt sécurisé, accès 24h/7j, vidéosurveillance, parking privé, location courte et longue durée - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **à partir de 137,5 € HT/mois** - Stockertout - 04 94 100 300

■ **12 m², 14 m², 15 m², 18 m² Bureaux** - en open-space, clim, parkings privés, vidéosurveillance, gardiennage, portails électriques, crèche - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **150 €/ m²/an/HT/HC** - Business To Building - Mme Garnier - 04 94 06 57 41

■ **14 m² Box** - container maritime dans entrepôt sécurisé, accès 24h/7j, vidéosurveillance, parking privé, location courte et longue durée - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **à partir de 169 € HT/mois** - Stockertout - 04 94 100 300

■ **35 m² Bureau** - situé au 1^{er} étage sans ascenseur. Moderne, lumineux et climatisé. Portails automatiques, digicode, alarme, vidéosurveillance, vigiles. + 12% charges/mois en sus du loyer. Taxes Foncières incluses - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **525 € HT/mois** - Patrick Chupeau - 06 28 23 24 92

■ **37 m² Bureau** - situé au 2^e étage sans ascenseur. Portails automatiques, digicode, alarme, vidéosurveillance, vigiles + 12% charges/mois en sus du loyer. Taxes Foncières incluses. - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **555 € HT/mois** - Patrick Chupeau - 06 28 23 24 92

■ **52 m² Bureaux** - avec belles prestations, proche autoroute. Hors frais d'agence - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **1 040 € HT/HC/mois** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **100 m² Bureaux** - avec 3 places de parking privatives. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail. - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **150 € HT/HC/ m²/an** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **130 m² Bureaux** - à rénover au R+1 (sans ascenseur) - 1 bureau fermé, 1 open-space, 1 local archives, kitchenette, wc, clim, parkings privés, vidéosurveillance, gardiennage, portails électriques, crèche. - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **130 €/ m²/an/HT/HC** - Business To Building - Mme Garnier - 04 94 06 57 41

■ **140 m² Bureaux** - près d'Auchan, avec terrasse de 55 m², en BEFA - Loyer : **180 € HT/ m²/an** - Honoraires : 15% HT (charge acquéreur) - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 2022 - **25 200 € HT/an** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **160 m² Bureaux** - en open-space situé au 1^{er} étage sans ascenseur. Moderne et climatisé. Sanitaires privatisés H/F. Portails automatiques, digicodes, alarme, vidéosurveillance, vigiles. + 12% charges/mois en sus du loyer. TF incluses - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 01/11/2020 - **2 400 € HT/mois** - Patrick Chupeau - 06 28 23 24 92

■ **160 m² Bureaux** - avec places de parking privatives. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **191 € HT/HC/ m²/an** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **172 m² Bureaux** - en ZFU, E.R.P., RDC, 3 bureaux, 1 grand open-space, 1 salle de réunion, cuisine équipée, pkgs privés, fibre, alarme anti-intrusions, vidéosurveillance, gardiennage, portails électriques, crèche - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 01/2021 - **160 €/ m²/an/HT/HC** - Business To Building - Mme Garnier - 04 94 06 57 41

■ **193 m² Entrepôt** - proche autoroute. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **21 202 € HT/HC/an** - CBRE - BC Conseil - Jean-Philippe Cas - 04 94 41 34 34 - 06 88 24 25 68

■ **200 m² Bureaux** - grand parking, proche autoroute. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83140 Six-Fours-les-Plages - Disponibilité : immédiate - **120 € HT/HC/ m²/an** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **202 m² Local d'activités** - neuf, situé sur un terrain clos et privatif de 750 m². 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83140 Six-Fours-les-Plages - Disponibilité : immédiate - **33 000 € HT/HC/an** - CBRE - BC Conseil - Jean-Philippe Cas - 04 94 41 34 34 - 06 88 24 25 68

■ **220 m² Bureaux** - avec belles prestations et parking, proche autoroute. Hors frais d'agence - 83190 Ollioules - Disponibilité : immédiate - **2 583 € HT/HC/mois** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **235 m² Commerce** - près d'Auchan, en RDC, en BEFA. Loyer : 220 € HT/m²/an. Honoraires : 15% HT (charge acquéreur) - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 2022 - **51 700 € HT/an** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **255 m² Local commercial** - situé zone des Playes. RDC de 168 m² : entrepôt + vestiaires + WC + douches. Mezzanine de 87 m² : 2 bureaux + WC + local archives - 83140 Six-Fours-les-Plages - Disponibilité : 04/01/2021 - **2 900 € TTC/mois** - SCI Océane - Madame Allègre - 06 85 54 51 63

■ **256 m² Commerces** - locaux/bureaux en RDC avec bonne visibilité. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83190 Ollioules - Disponibilité : immédiate - **180 € HT/HC/m²/an** - CBRE - BC Conseil - Jean-Philippe Cas - 04 94 41 34 34 - 06 88 24 25 68

■ **272 m² Bureaux** - près d'Auchan, avec terrasse de 77 m², en BEFA. Loyer : 180 € HT/m²/an. Honoraires : 15% HT (charge acquéreur) - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 2022 - **48 960 € HT/an** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **288 m² Bureaux** - près d'Auchan, avec terrasse de 60 m², en BEFA. Loyer : 160 € HT/ m²/an. Honoraires : 15% HT (charge acquéreur) - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 2022 - **46 080 € HT/an** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **300 m² Local commercial** - en RDC avec vitrines, accès double porte, wc, clim, classé ERP, parkings privés, vidéosurveillance, gardiennage, portails électriques, crèche. - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 02/2021 - **160 €/ m²/an/HT/HC** - Business To Building - Mme Garnier - 04 94 06 57 41

■ **378 m² Local d'activités** - composé de 230 m² d'entrepôt, 128 m² de bureaux et 20 m² de loc. sociaux. 15% du loyer annuel HT à la charge du preneur - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **41 681 € HT/HC/an** - CBRE - BC Conseil - Jean-Philippe Cas - 04 94 41 34 34 - 06 88 24 25 68

■ **400 m² Local industriel** - à usage commercial/industriel, situé 560 Boulevard De Léry - 83140 Six-Fours-les-Plages - Disponibilité : immédiate - **43 200 € HT/HC/an** - Agence Joly - 04 94 10 28 68

■ **459 m² Local d'activités** - composé de 369 m² d'entrepôt/atelier et 90 m² de bureaux avec locaux sociaux. 15% du loyer annuel HT à la charge du preneur - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **50 535 € HT/HC/an** - CBRE - BC Conseil - Jean-Philippe Cas - 04 94 41 34 34 - 06 88 24 25 68

■ **468 m² Local d'activités** - composé de 160 m² d'entrepôt et de 308 m² de bureaux. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **48 000 € HT/HC/an** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **520 m² Bureaux** - dans bâtiment indépendant avec parking. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **191 € HT/HC/ m²/an** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **620 m² Bureaux** - dans bâtiment indépendant avec parking. 15% HT du loyer annuel HT à la charge du preneur, payables le jour de la signature du bail - 83190 Ollioules - Disponibilité : immédiate - **72 000 € HT/HC/an** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **1 437 m² divisibles à partir de 140 m² Bureaux** - dans im. neuf indépendant au sein du Technopôle de la Mer (Seaty Campus). 15% du loyer annuel HT à la charge du preneur - 83190 Ollioules - Disponibilité : à construire - **165 € HT/HC/ m²/an** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **2 330 m² Terrain** - Chemin de la Farlède, location nue ou LEFA. C.O.S. à 1, projet construction immeuble de bureaux, entrepôt ou commerce - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **Prix en fonction du projet** - Business To Building - Mme Garnier - 04 94 06 57 41

Ventes

■ **52 m² Bureaux** de standing au 2^e étage avec ascenseur. Garage fermé de 18 m². Proche des grandes surfaces, en zone franche. Hors frais d'agence - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **180 000 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **80 m² Bureaux** neufs. Projet en VEFA. Excellente visibilité en accès direct à l'A50. Livré brut. Belle signature architecturale. PC obtenu. Adresse : 333 avenue Marcel Paul à La Seyne - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : Déc. 2021 - **178 880 € HT FAI** - Sajatim - Didier Chomat - 06 65 04 00 25

■ **98 m² Local commercial** - à l'entrée Ouest de Toulon, Avenue Mal Foch, refait à neuf avec terrasse. Honoraires : 6% HT (charge acquéreur). - 83000 Toulon Ouest - Disponibilité : immédiate - **200 000 € HT** - Agence de la Reppe - Jacques Boussaroque - 07 52 06 45 90

■ **133 m² Commerces** - Local commercial neuf. Honoraires à la charge du propriétaire - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **271 000 € HT** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **140 m² Bureaux** - près d'Auchan, avec terrasse de 55 m², en BEFA. Prix : 2300 € HT/ m². Honoraires en sus : 5% HT (charge acquéreur) - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 2022 - **322 000 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **150 m² Bureaux** neufs. Projet en VEFA. Excellente visibilité en accès direct à l'A50. Livré brut. Belle signature architecturale. PC obtenu. Adresse : 333 avenue Marcel Paul à La Seyne - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : Déc. 2021 - **335 400 € HT FAI** - Sajatim - Didier Chomat - 06 65 04 00 25

■ **167 m² Commerces** - Local commercial neuf. Honoraires à la charge du propriétaire - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **337 000 € HT** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **220 m² Bureaux** refaits à neuf dans bâtiment tertiaire. Hors frais d'agence - 83190 Ollioules - Disponibilité : immédiate - **420 000 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **270 m² Bureaux** pour investissement, loué 28 000 € HT/an, avec parking. Hors frais d'agence - 83190 Ollioules - Disponibilité : immédiate - **440 000 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **272 m² Bureaux** - près d'Auchan, avec terrasse de 77 m², en BEFA. Prix : 2300 € HT/ m². Honoraires en sus : 5% HT (charge acquéreur) - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 2022 - **625 600 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **288 m² Bureaux** - près d'Auchan, avec terrasse de 60 m², en BEFA. Prix : 1800 € HT/ m². Honoraires en sus : 5% HT (charge acquéreur) - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : 2022 - **518 400 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **290 m² Local commercial** ou professionnel - en RDC, avec espace accueil, 10 bureaux, 10 m linéaires de vitrine. 5 places de parking réservées. Hors frais d'agence - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **286 200 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **308 m² Bureaux** neufs. Projet en VEFA. Excellente visibilité en accès direct à l'A50. Livré brut. Belle signature architecturale. PC obtenu. Adresse : 333 avenue Marcel Paul à La Seyne - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : Déc. 2021 - **640 640 € HT FAI** - Sajatim - Didier Chomat - 06 65 04 00 25

■ **317 m² Local commercial** - dans immeuble de bureaux, en RDC, livré sans aménagements intérieurs, fluide en attente. 10 places de parking privatives dans site fermé. Prix HT/ HC net vendeur. Honoraires d'agence : 5% du prix de vente HT. - 83140 Six-Fours-les-Plages - Disponibilité : immédiate - **634 000 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **457 m² Local commercial** - en centre ville, pour alimentaire ou tous commerces. Travaux à prévoir avec possibilité de modification de façade. Hors frais d'agence - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **350 000 € HT** - Atrios Immobilier - Jacques Boussaroque - 06 23 30 10 80

■ **1 437 m² Bureaux** - dans immeuble neuf indépendant au sein du Technopôle de la Mer (Seaty Campus). 1,5 % HT du prix vente HT à la charge de l'acquéreur (en sus du prix) - 83190 Ollioules - Disponibilité : à construire - **3 645 000 € HT** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95

■ **2 096 m² Bureaux** - avec 58 places de parking. 5% HT du prix vente HT HD à la charge de l'acquéreur (en sus du prix). - 83500 La Seyne-sur-Mer - Disponibilité : immédiate - **1 250 000 € HT/HD** - CBRE - BC Conseil - Boris Bernois - 04 94 41 34 34 - 06 78 54 91 95