

compris puisqu'il a récemment mis en place de nouveaux dispositifs - loi Borloo du nom du ministre - pour développer les services à la personne. Avec des avantages fiscaux à la clé et un environnement juridique mieux cadré, l'objectif est de rattraper le retard par rapport à d'autres pays occidentaux, de créer de l'em-

pliment plutôt l'habitude du travail au noir. Je pense que ça va changer, notamment avec les nouveaux chèques emploi-service universels, les agréments préfectoraux et les avantages fiscaux. Les clients vont comprendre qu'ils sont gagnants, et assurés d'avoir à faire à des vrais professionnels. En attendant, toutefois, c'est dur. J'ai une trentaine de



Jean-Luc Roncalli, un chef qui depuis sept ans intervient ponctuellement "à la maison" en s'adaptant à l'équipement qu'il trouve (Photo JP Scognamiglia/Doc NM)

Un laveur de vitres en "action" chez un couple de retraités du centre ville. Il vient tous les trois mois chez ce client. Mais ce dernier qui n'est pas équipé d'internet, a eu du mal à dénicher cette entreprise de services. Il le regrette et pense que des dizaines de clients potentiels n'ont pas encore accès à toutes les prestations qui peuvent exister.

(Photo Sylvain Collet)

clients. La prestation coûte entre 28 et 110€. La moyenne c'est 35€ ».

Un chef en vitesse de croisière

Jean-Luc Roncalli, lui, a plus d'ancienneté, dans le créneau des services à domicile. Il est chef (Chef service Côte d'Azur, chef-service.com), vient avec sa mallette cuisiner toutes sortes de repas en s'adaptant à l'équipement qu'il trouve. « Cela fait sept ans que je suis à mon compte après avoir travaillé dans la restauration gastronomique et comme cuisinier particulier à Villefranche-sur-Mer. Chef à

domicile, ce n'est pas uniquement une affaire de gens aisés. Cela peut être ponctuel, pour un événement, un repas entre amis ». Jean-Luc Roncalli a des concurrents, et pense qu'à l'heure actuelle, le marché est bien couvert. « On s'entend plutôt bien. Moi j'ai une cinquantaine de clients réguliers. L'été c'est la haute saison, j'ai plusieurs repas par semaine à assurer ». Les menus du chef vont de 36€ à 60€ par personne. « On n'en est qu'au début. C'est une nouvelle façon de travailler qui est en train de se développer ».

SYLVIE BÉAL

dinage, la préparation de plats, de repas, le dépannage, mais aussi l'aide au choix, les cadeaux, les achats, la livraison, les déplacements, les soins esthétiques, les démarches, le coaching sportif ou diététique....

C'est quasiment sans fin. **Le statut de services à la personne**

Il n'est pas accordé à tous les services à domicile mais à une grande majorité d'entre eux. C'est la préfecture — via la direction du travail — qui accorde cet agrément services à la personne. Il y a une liste de vingt activités. Un agrément spécial est nécessaire pour toutes les interventions auprès des personnes dites "fragiles" à savoir enfants, troisième âge, personnes dépendantes.

Avantages fiscaux
Lorsque l'on a recours à

emploi service universel (CESU) qui sert de fiche de paye, de déclaration fiscale (se renseigner auprès de sa banque).

Soit avec le nouveau CESU prépayé qui commence à être délivré par les entreprises à leurs salariés. Il fonctionne comme le ticket restaurant.

Où se renseigner ?

Le site officiel "services-a-la-personne.gouv.fr"

"explique le dispositif.

Le site "domiserve.com" du groupe Axa qui est l'un des éditeurs du CESU.

A Nice, une plateforme associative Qualidom06 fédère un grand nombre de prestataires.

Tel.04.93.82.88.87

Tous les grands réseaux de services à domicile ont sur leurs sites internet des fiches techniques plutôt bien faites ainsi que des plateformes de renseignements téléphoniques.

regard de pro : « il y a un marché terrible ! »

Pour Olivier Loyau-Tulasne, les services à domicile n'en sont qu'à leurs balbutiements. Cet ancien directeur informatique à Paris a créé le site "GuideDuSeradom.fr" ou "seradom.fr" qui sert de « pont entre les particuliers et les prestataires de ser-

vice ». « On fait le référencement gratuit de tout ce qui existe, soit 600 catégories de prestations. Ensuite on a un système payant de liens avec les entreprises... L'intérêt du site est qu'il recueille les avis des clients. La qualité est directement évaluée par les uti-

lisateurs qui le font savoir. La sélection se fait naturellement ».

Encore de la méfiance

Ce professionnel explique que la France est à la traîne. « En Hollande, en Grande-Bretagne, aux États-Unis les

petits boulots, comme on les appelle ici, sont mieux considérés ».

Quant à l'agglomération niçoise, elle est un peu "bloquée" par une moyenne d'âge un peu élevée, et une certaine dose de méfiance. Cela étant, la région PACA

est le 3^e marché de France après Paris, et Rhône-Alpes.

« Le profil type, ce sont les quadras. Cela étant, je ne me fais aucun souci pour l'avenir. Tout est en train de s'organiser, c'est un travail de longue haleine. Nous avons ainsi recensé tous les pres-

tataires agréés sur Nice. Nous ouvrons aussi le site aux étudiants qui veulent s'inscrire pour donner des cours particuliers. Le principe est de se mettre à la place du particulier et d'évaluer tous ses besoins ».

SY. B