

# VOTRE RÉGION

**PACA** | Une enquête révélée par l'Insee  
**Un emploi saisonnier dure 39 jours**



Réunis hier à l'Insee Paca, de gauche à droite, Patrice Russac, directeur régional de la Direccte, la conseillère régionale Nathalie Czimer-Sylvestre, et Patrick Redor, directeur régional de l'Insee.

Entre novembre 2011 et octobre 2012, l'emploi saisonnier a représenté 146 000 salariés, ce qui représente en cumulant le nombre d'heures d'activités déclarées 15 900 emplois équivalent temps plein, soit 1 % du volume d'emploi salarié régional.

#### Quatre grands profils

Près de 60 % de ces emplois se sont concentrés dans le secteur de l'hébergement-restauration. Suivent le commerce (13 %), l'agriculture-sylviculture-pêche (8 %), les transports où sont comprises les régies de remontées mécaniques (5,2 %), les services administratifs et de soutien (5 %), les arts et spectacles (4,8 %). « Ces emplois se concentrent essentiellement l'été » explique Patrick Redor, directeur régional de l'Insee. « On note quatre grands profils » développe Sébastien Novella, responsable de l'étude, « les titulaires d'un unique job d'été, qui représentent plus de la moitié des saisonniers, avec un contrat de 42 jours en moyenne. Les grands saisonniers du tourisme, un peu plus âgés, avec un contrat de 81 jours. Les occasionnels,

comme les agents d'entretien, agents ou hôtesse d'accueil. Enfin les salariés du monde de la culture, avec des contrats très courts, en moyenne de 20 jours. »

#### « Un tremplin »

« Il faut considérer l'emploi saisonnier comme un tremplin pour un emploi de plus longue durée, explique Nathalie Czimer-Sylvestre, membre de la commission « économie et emploi » à la Région. On doit réfléchir à l'avenir sur le fait que de plus en plus de lycéens sont attirés par les jobs d'été, mais ne sont pas majeurs et ne peuvent donc pas y répondre. » Patrice Russac, directeur régional des entreprises de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi, conclut : « l'emploi saisonnier est très sectorisé dans le code du travail avec une liste à la Prévert... Dans le nouveau projet de loi, il est mieux défini avec l'idée d'un ensemble de tâches se répétant chaque année, avec des discussions pour le renouvellement des emplois à mener désormais par branches. On est dans le vrai... »

B.A.

**EMBRUN** | L'assemblée générale de l'Union départementale de l'ESS a eu lieu mercredi

# Quels enjeux pour l'économie sociale et solidaire ?

Mercredi matin, 60 adhérents de l'Union départementale de l'économie sociale et solidaire (Udess) se sont réunis à la Manutention, pour leur assemblée générale présidée par Jean-Claude Eyraud. Une réunion importante : le département fait figure de pionnier.

David Heckel, le directeur de la Chambre Régionale de l'économie sociale et solidaire (Cress), a exposé le rôle moteur de cet organisme avec l'organisation d'une conférence régionale annuelle, l'élaboration du schéma de développement économique et l'intégration des Udess au sein de la Cress avec un report des adhérents. Cette nouvelle organisation inquiète plusieurs acteurs locaux, qui revendiquent une logique de soutien mais la préservation de la vie territoriale et du contact. « Nous avons besoin d'autonomie, et d'avoir la possibilité d'agir et de prendre des décisions localement » dit un des participants.

L'assemblée générale a commencé avec une série d'ateliers organisés pour examiner les différents rapports de l'assemblée. Le résultat de l'exercice 2016 dégage un excédent positif de 1823,47 €. L'assemblée a entendu et adopté tous les rapports.

#### Les challenges de l'Udess dans le département

Si la réussite de l'Udess 05 résulte du mariage entre trois secteurs (associatif, mutualiste et coopératif), elle se trouve aujourd'hui à la croisée de chemins. Le premier défi est de conserver une forme d'autonomie à l'échelon départemental tout en rejoignant la Cress dans le cadre du dispositif exposé plus haut. « C'est un challenge qu'il faut qu'on réussisse avant la fin de l'année 2016, en gardant notre spécificité du 05 », explique Jean-Claude Eyraud.

Yves Gimbert, devenu délégué territorial au niveau syndical, en profite pour souligner que le dialogue social entrepris dans le département est unique en France. Le second challenge concerne le difficile renouvellement des subventions publiques, dont dépend le fonctionnement de l'Udess et notamment le seul emploi permanent du chargé de mission Jean-Joël Fraizy, secondé par Claire Denizot pour 10 mois de service civique. Le troisième challenge est la réussite attendue du forum ouvert de Sisteron planifié pour le 24 mai en collaboration avec l'Udess 04, lieu pour affirmer le dynamisme des Alpes du Sud au niveau régional.



Claire Denizot et Jean-Claude Eyraud ont pris la parole, en plus des ateliers. Photos Le D.L.K.R.

## Une plateforme régionale dédiée : "Ekosens"

Chef de projet, Laurent Fialon présente ce nouvel outil. La Cress de la région Paca a mis en ligne la plateforme Ekosens qui propose des outils et des services pour développer l'entreprise sociale et solidaire en tirant parti des dispositions de la loi relative à l'économie sociale et solidaire du 31 juillet 2014.

Ekosens, c'est l'accès à des solutions en matière de ressources humaines, de développement de son marché et de recherche de financements. C'est une offre complète de services intégrant de l'informa-

tion qualifiée, de nombreux outils accessibles en ligne pour la gestion quotidienne des entreprises, des temps d'animations et de rencontres ainsi qu'une offre de conseils personnalisables à tarifs préférentiels.

Côté département, en préambule, Yvan Chaix, directeur de l'Agence départementale du développement touristique et économique (Addet), a aussi rappelé les relations établies à long terme avec le conseil départemental du fait du poids pris par l'ESS dans les Hautes-Alpes.



Laurent Fialon, chef de projet Ekosens.

#### LE CHIFFRE

**90%**

C'est la part d'économie sociale et solidaire dans les emplois du domaine associatif dans le département. Ce taux est presque à 20 % des emplois du privé.

Pour optimiser votre communication utilisez cet espace !  
 Contactez Groupe Dauphiné Média au  
**04 92 51 21 46**

## Le Coin Resto

www.lecoinresto.com

### Au Plaisir Ambré

RESTAURANT - 26 Grande rue - 05100 BRIANÇON



Le chef, Michaël Chassigneux, ARTISAN CUISINIER, vous propose sa carte gastronomique.

Gault & Millau

Ouvert du vendredi au mardi, le soir (et le midi sur réservation)

www.auplaisirambre.com - Tél. 04 92 52 63 46

729073300

### Muret

SIGOYER



Hôtel\*\*\* Restaurant (Logis de France, 2 cheminées)

L'Hôtel Muret vous propose sa cuisine traditionnelle avec des produits du terroir

Nouvelle carte de printemps  
 Blanquette de chevreau de pays

Faites-vous plaisir en duo ou entre amis, venez découvrir le repas détente ou le séjour cocooning

Ouvert 7 jours/7 - 04 92 57 83 02

Nos coffrets détente sur www.hotel-muret.com

729353100

### HÔTEL DE LA MAIRIE\*\*

EMBRUN - Place Barthelon



Formules :

- midi express à 15,50€  
 - 2 plats : 21€ - 3 plats : 26€

OUVERT TOUS LES JOURS

MIDI ET SOIR

Fait maison

04 92 43 20 65

729346400

### Restaurant La Bolée

LA PLANTATION - 05600 GUILLESTRE



Cuisine au feu de bois  
 Spécialités régionales

Réservations conseillées :  
 04 92 51 24 86

Ouvert du mercredi au samedi midi et soir le dimanche midi et le mardi soir

729071800

### Le Céans

LES BÈGUES - ORPIÈRE



Le printemps revient et « Le Céans » s'éveille  
 Notre hôtel et notre table vous accueillent tous les soirs (sauf le mercredi jusqu'au 13 avril) et les samedis et dimanches midi et soir

Réservation souhaitée  
 04 92 66 24 22

www.le-ceans.fr

728977700

### Le Pavillon Carina\*\*

GAP



Logis de France

Venez savourer notre Cuisine régionale et nos spécialités alsaciennes

04 92 52 02 73

27, route de Chabanas

729390600

### Hôtel\*\*\* Restaurant & SPA La Robeyère

EMBRUN



Formule midi express à 15,50€  
 Menus carte : 27€ à 32€

Arrivage de poisson frais tous les vendredis

Produits des Hautes-Alpes

Ouvert du lundi soir au dimanche midi

Quartier La Robeyère à EMBRUN  
 04 92 51 90 78

729349200

40894700

### Hôtel\*\*\* Le Lac

EMBRUN

NOUVEAU



Menu du jour à 20€ (Entrée - Plat - Dessert)  
 Supplément ACCÈS ESPACE DÉTENTE +12€ (Piscine couverte - SPA - Hammam) - Offre privilège

04 92 43 11 08

Consultez nos autres menus : www.hotellelac.com

729408200



Retrouvez tous les restaurants de votre région sur  
 www.ledauphine.com