

## OULLINS

# Elles vous accompagnent dans votre changement de vie professionnelle

**Envie de créer son entreprise, de faire une formation, de changer de métier, le conseil en évolution professionnelle est fait pour guider salariés et indépendants. Rencontre avec l'équipe d'Oullins.**

C'est au cœur du centre d'affaires du sud de la ville, rue des Saules, que le CIBC\*, l'organisme qui dispense le conseil en évolution professionnelle, a installé ses bureaux voilà quelques jours. Saïda Amchghal, consultante, y reçoit, les salariés et indépendants de l'Ouest et du Sud-Ouest lyonnais pour les aider à avancer dans la jungle des sigles, des financements possibles.

Pourquoi est-ce intéressant de se faire conseiller lorsqu'on envisage une évolution professionnelle ? Petit aperçu. Le fongecif a changé de nom, il servait à financer un Cif, un CBC. Il est remplacé par Transition pro qui finance le CPF PTP, il y a les ruptures conventionnelles, les processus démissionnaires, les aides à la création d'entreprise, à la formation...



Lucie Vérité, future ex-salariée et indépendante en devenir, Florence Vial, directrice du CIBC Rhône et Saïda Amchghal, conseillère en évolution professionnelle. Photo Progrès/Émilie CHARREL

## Près de 3 000 demandes en 2020 dans le Rhône

Le conseil en évolution professionnelle (CEP) est un dispositif gratuit, financé par France compétence, institution nationale publique. Le profil des travailleurs qui peuvent y prétendre : des salariés et des indépendants qui ont un projet de changement et sont en recherche de conseils pratiques, pragmatiques. En fonction des besoins, le suivi peut durer de 2 à 8 heures et s'étaler sur 18

mois.

En route depuis 1 an, le CEP connaît déjà un certain succès dans le Rhône, près de 3 000 personnes y ont eu recours, dont environ 400 venaient du Sud-Ouest lyonnais. Si le premier confinement est venu mettre un coup d'arrêt après une première vague de candidats au changement, « depuis septembre, les demandes affluent à nouveau, pour des bilans de compétences et des CEP », explique Florence Vial, di-

## « J'avais en tête cette idée de création d'activité »

Lucie Vérité, 33 ans, assistante de direction dans une entreprise s'est lancée en fin d'année : « J'avais en tête cette idée de création d'activité, l'assistantat partagé. Une manière de faire mon métier mais en indépendante. Moralement, je n'avais pas envie de faire une rupture conventionnelle, je voulais financer moi-même ma transition. En cherchant sur internet, en décembre 2020, j'ai vu cette possibilité de conseil. J'ai eu un rendez-vous très vite. On s'est eu trois fois au téléphone avec la consultante, pendant 1 heure à 1 h 30 à chaque fois. L'option choisie a été le processus démissionnaire. Fin mars, je quitte mon emploi et début avril je crée mon entreprise. Pour briguer un processus démissionnaire, notre dossier est regardé en commission pour juger de son sérieux et son réalisme. Cela a été pour moi une forme de validation par des professionnels de mon projet. »

Lucie Vérité est ravie d'avoir frappé à la porte du CIBC, « on se sent très bien entouré, accompagné par des pro qui connaissent la création d'entreprise, les dispositifs auxquels on peut prétendre ».

rectrice du CIBC Rhône, « le confinement a fait bouger les lignes ».

Des envies de changement sont nées ou ont été ravivées, d'autres voient leur entreprise ou secteur d'activité en difficulté. Sans trop de surprise, depuis début 2020, Florence Vial et son équipe constatent que ceux qui ont le plus recours au CEP viennent des secteurs de la santé et du social

(25 %), du commerce (12 %), de la restauration (6 %).

Émilie CHARREL

\*Le CIBC travaille en collaboration avec les chambres d'agriculture et chambre régionale des métiers et de l'artisanat, ainsi que l'association Envergure. Site internet : [www.mon-service-cep.fr](http://www.mon-service-cep.fr)/Tel : 09 72 01 02 03

## CHAPONOST

## Des distributeurs automatiques de pizza, une bonne recette anti-Covid



De nouveaux distributeurs pourraient être installés dans l'ouest lyonnais.

Photo Progrès/Michel NEBOU

À la Pizza Miguel, on s'inquiète des prochaines mesures anti-Covid, même si les distributeurs automatiques ont permis au restaurant d'encaisser le choc de la crise.

En 2007, Walter Faja ouvre près de l'église la pizzeria qu'il gère aujourd'hui avec son fils Yllal. En 2013, afin d'élargir son offre, il décide d'installer un premier distributeur automatique.

Aujourd'hui il en possède six, couvrant six communes dont Chaponost. Une idée visionnaire dont il se félicite, à l'heure du Covid : « Grâce à nos distributeurs, on a pu sauver les meubles. À côté de notre restaurant, ce sont six points de vente qui ne ferment jamais », explique-t-il. Chaque distributeur peut contenir jusqu'à 70 pizzas, que les clients

peuvent récupérer froides ou chaudes.

### « Avec le couvre-feu, on travaille moins »

Mais s'adapter à la demande n'est pas toujours facile : « D'un jour à l'autre ça peut aller de 5 à 50 pizzas, explique son fils Yllal. Le vendredi, en général, on les remplit à fond. On essaie de ne pas en perdre. Aujourd'hui, on est sur la plateforme too-goodto-go.fr, une application anti-gaspi. On nous paye la boîte et la matière première. On ne gagne pas d'argent, mais au moins la nourriture n'est pas jetée. »

Depuis longtemps, la vente à emporter est le plus gros de l'activité de la pizzeria : « On a donc moins souffert que les restaurants qui ont été obligés de s'y mettre », poursuit Yllal.

Ce qui n'a pas empêché une perte



Walter Faja (à gauche) gère aujourd'hui avec son fils Yllal la pizzeria qu'il a créée en 2007. Photo Progrès/Michel NEBOU

de chiffre d'affaire de 80 % au premier confinement. « Aujourd'hui on est environ à moins 40 %, mais ça fluctue beaucoup, souligne Walter. Le problème c'est qu'avec le couvre-feu, on travaille moins que durant le confinement. Aujourd'hui, on arrive à sauver le restaurant grâce aux distributeurs. Mais qui dit que demain ce ne sera pas l'inverse ? Il se peut qu'un politicien décide de taxer les robots. C'est

pourquoi il faut rester diversifié, c'est la clé de notre avenir. »

Ouverte du mardi au vendredi midi. Distributeurs automatiques de pizzas (24h/24 et 7j/7) à Brindas, Chaponost, Fleurioux-sur-L'Arbresle, Marcy-l'Étoile, Messimy et Pollionnay. Téléphone : 04.78.45.43.02. [www.pizza-miguel.fr](http://www.pizza-miguel.fr)/[www.facebook.com/pizzamiguelwalter](http://www.facebook.com/pizzamiguelwalter)