

CONSEILS

Pour en finir avec les idées reçues sur le conseil

Les métiers du conseil concernent aujourd'hui des thématiques variées touchant aussi bien les TPE ou les PME-PMI. Les questionnements sont multiples.

Êtes-vous en capacité de régler votre obligation d'emploi handicap ? Que faites-vous pour mieux vendre votre offre de produits et services ? Que répondez-vous à un client qui vous interroge sur ce que vous avez mis en place en matière de RSE ? Comment optimisez-vous votre première participation à un salon à l'étranger ?

Quatre experts indépendants, eux-mêmes entrepreneurs et partageant les mêmes valeurs, nous confient leur vision du métier.

« Pour mener à bien une mission de conseil, il est important d'être à l'écoute du **dirigeant** mais aussi des **collaborateurs** sur le terrain, de mettre à jour les **bonnes pratiques** déjà en place et de chercher le consensus sur la pertinence des actions d'amélioration », explique Jean-Michel Richeux (Richeux & associés).

L'entreprise ne part pas d'une feuille vierge. Outre les retours d'expérience, il faut savoir faire émerger les **valeurs de l'équipe**. Et Guylène Blanquart (Diverséa conseil) le note bien : « il faut emporter l'**adhésion** des salariés sur un projet, adopter un vocabulaire simple et accompagner les équipes et le dirigeant

les premiers temps ». Le **pragmatisme** est le mot d'ordre pour le consultant, quel que soit son domaine.

L'implantation locale ajoute à la **proximité**. Et pour jouer la polyvalence et répondre à des problématiques plus larges, les consultants peuvent travailler en **réseau**.

La relation humaine est vraiment au cœur du métier. Murielle Jarry (Fileatrade) souligne : « Ce qui est primordial pour moi c'est de créer une **relation de confiance** avec le dirigeant : nous élaborons le plan d'action et nous **partons ensemble sur le terrain** lors des premières actions ».

Car il ne faut pas oublier que l'objectif de la mission, c'est bien sûr d'**obtenir des résultats**. « Si la prise de recul est nécessaire pour analyser la situation et concevoir la stratégie, il faut aussi rester dans l'**opérationnel et le concret** », comme le précise Béatrice Nourry (Concordance Conseil).

Le conseil n'est pas réservé qu'aux grandes entreprises ! Grâce à leur capacité d'écoute et à leur disponibilité, les experts indépendants se posent comme les interlocuteurs privilégiés des **PME et TPE**.

PUBLIREPORTAGE

SERBOTEL 2017

Un programme complet !

Rendez-vous à Nantes, du 22 au 25 octobre 2017 pour célébrer les métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration.

- Plus de 34 000 visiteurs attendus
- Plus de 430 exposants
- Plus de 32 000 m² d'exposition
- Arts de la table, mobilier indoor-outdoor, aménagement de terrasse, spas & bien-être, hôtellerie, hygiène et solutions informatiques
- Matériel pour cuisines et commerces : restauration commerciale & collective, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur et food truck
- Vins, bar-brasseries : produits et accessoires
- Produits agroalimentaires et snacking
- Produits, matériel et services pour boulangerie, pâtisserie, glaciers et chocolatiers
- Services, institutionnels, organisations pros, enseignement-formation
- Plus de 35 partenaires institutionnels, médias et industriels
- Plus de 30 concours et shows culinaires qui rassembleront plus de 250 candidats
- 45 conférences, démonstrations et ateliers
- 5 plateaux de démonstrations et de concours.

Salon organisé par Exponantes. www.exponantes.com

Pour approfondir ces questions, découvrez les activités de nos experts :



Guylène Blanquart
DIVERSEA CONSEIL
(obligation handicap et diversité)

gb@diversea.fr – www.diversea.fr



Murielle Jarry
FILEATRADE
(développement international)

murielle@fileatrade.com – www.fileatrade.com



Jean-Michel Richeux
RICHEUX & ASSOCIÉS
(RSE, qualité, santé sécurité au travail, environnement)

jm@richeuxassociés.fr
www.richeuxassociés.fr



Béatrice Nourry
CONCORDANCE
CONSEIL
(marketing et communication)

bnourry@concordanceconseil.fr
www.concordanceconseil.fr



BERJAC & S.V.R.O.
PRODUITS FRAIS

Découvrez
notre passion des produits frais
sur notre stand

GRAND PALAIS
NIVEAU 2